

DOLCETTO D'ALBA

LA MORRA (CN) / PIEMONTE

L'azienda appare come una terrazza naturale sulle colline delle Langhe, un mare di vigne di proprietà familiare, che, come un tempo vinifica unicamente le uve dei propri vigneti. "Poderi e Cantine Oddero" è un marchio storico tra i produttori del Barolo. Rimasto per generazioni in mani maschili, è adesso di proprietà di Mariacristina e Mariavittoria, figlie di Giacomo Oddero, patriarca del Barolo e personaggio noto non solo in terra di Langa. I vigneti Oddero sono sparsi nelle migliori posizioni solatie (sori) delle colline della zona del Barolo e Barbaresco, del Moscato e della Barbera d'Asti.



ANNO DI FONDAZIONE
1878



ESTENSIONE TERRITORIO
35 Ha



ENOLOGO
MARIACRISTINA
ODDERO



BOTTIGLIE IN UN ANNO
150,000



VITIGNI
NEBBIOLO – DOLCETTO – BARBERA –
MOSCATO BIANCO – CHARDONNAY –
RIESLING



TIPOLOGIA

Vino rosso - DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Castiglione Falletto, Foglio n. 7 Particelle 57-58. Altitudine 300 m s.l.m., esposizione Sud.



VITIGNO

100% Dolcetto



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot a controspalliera.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

30 – 50 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Selezione delle uve in vigneto, fermentazione e macerazione per circa 12 giorni in contenitori di acciaio inox, segue la fermentazione malolattica in novembre. Affinamento in acciaio inox, imbottigliamento nella primavera successiva. Commercializzazione a partire da inizio estate.



COLORE

Rosso rubino intenso, con sfumature violacee



PROFUMO

Vinoso, a volte fruttato



SAPORE

Asciutto, di buon corpo, gradevolmente amarognolo..

