



*Figli Luigi Oddero*

## BARBARESCO docg



**VITIGNO:** Nebbiolo 100%

**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEI VIGNETI:** splendidi vigneti situati nella zona di Treiso.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** vigneti collinari esposti a sud – sud ovest, formati da marne grigio biancastre con strati argillo – sabbiosi.

**RESA UVA PER ETTARO:** 70 q.li con resa uva/vino del 65%

**GRADAZIONE ALCOLICA MINIMA:** 13% vol.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** contropalliera con filari distanziati a due metri. Potatura Guyot ad archetto. Inerbimento controllato, senza l'utilizzo di diserbanti, disseccanti ed erbicidi.

**EPOCA DI RACCOLTA:** ultima quindicina di Settembre.

**VINIFICAZIONE:** le uve sono raccolte a mano con scelta rigorosa sia in vigna che prima della fase di diraspa – pigiatura. Fermentazione con macerazione per 10 – 15 giorni ad opera di lieviti indigeni. La fermentazione malolattica viene svolta tra l'autunno e la primavera successiva.

**AFFINAMENTO E INVECCHIAMENTO:** in recipienti di acciaio inox con successivo passaggio in botti di legno di rovere di media e grande capacità per almeno diciotto mesi. Messo in bottiglia affina per almeno dodici mesi prima di essere messo in commercio.

**CARATTERISTICHE DEL VINO:** colore rosso rubino con leggeri riflessi aranciati, brillante. Profumi delicati, intensi e gentili. Ricordi di rosa passita, spezie dolci e piccoli frutti. Al gusto asciutto, morbido quasi vellutato, grande finezza, armonia ed eleganza.

**VITA MEDIA DEL VINO:** si può già consumare dal secondo anno dopo la vendemmia. È comunque un vino molto longevo che, anche dopo otto – dieci anni di affinamento in bottiglia continua ad esprimere le sue grandi qualità e la sua nobile austerità.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO E ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** si consiglia di servirlo a 18° C circa, in calice “balloon” grande. Ottimo con carni arrosto, selvaggina, pollame e tutte le carni in genere. Magnifico con risotti e “tajarin”, esaltante con formaggi freschi ed anche stagionati.