



Figli Luigi Oddero

BARBARESCO ROMBONE docg



VITIGNO: Nebbiolo 100%

MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA: Rombone

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEI VIGNETI: splendidi vigneti nella zona di Treiso, località Rombone.

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 2 metri. Potatura Guyot ad archetto. Inerbimento controllato, senza l'utilizzo di diserbanti, erbicidi e disseccanti.

EPOCA DI RACCOLTA: ultima quindicina di settembre.

VINIFICAZIONE: le uve sono raccolte a mano con scelta rigorosa dei grappoli in vigna, e prima della fasi di diraspa - pigiatura. Fermentazione con macerazione per un periodo di 10 – 15 giorni, ad opera di lieviti indigeni. La fermentazione malolattica è svolta tra l'inverno 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 18 mesi. Messo in bottiglia, affina per almeno 12 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 8 – 10 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 si afreschi che stagionati.