



Figli Luigi Oddero

BARBERA D'ALBA doc



VITIGNO: Barbera 100%

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEI VIGNETI: Comune di La Morra, località Plaustra, e in frazione Santa Maria di La Morra. Vigneti di media collina tra i 250/300 mt. s.l.m. Esposizione Sud Est e Sud Ovest.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: terreni subcalcalini formati da marne medio – compatte, alternate a strati argillosi misti a sabbia e arenaria.

RESA UVA PER ETTARO: circa 80 q.li con resa in vino del 70%.

GRADAZIONE ALCOLICA MINIMA: 13% vol.

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

EPOCA DI RACCOLTA: a fine Settembre.

VINIFICAZIONE: uve rigorosamente scelte, sottoposte a fermentazione per dieci – dodici giorni in fermentini termoregolati a temperatura di 27° - 29° C. Il vino nuovo viene travasato in recipienti di acciaio inox e cemento, dove effettuerà la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO E INVECCHIAMENTO: effettua un primo passaggio in recipienti di acciaio inox per otto – dodici mesi. Dopo questo periodo, il vino ottenuto viene messo in bottiglia dove svilupperà le sue caratteristiche migliori.

VITA MEDIA DEL VINO: ottimo nei suoi primi quattro – sei anni. Eccellente con ulteriore affinamento in bottiglia che gli conferisce sensazioni eteree e di austerità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO E ABBINAMENTI GASTRONOMICI: si consiglia di servirlo a temperatura di cantina in calice ampio. È adatto ad accompagnare tutti i piatti della cucina regionale ed internazionale. Splendido con risotti e paste, carni bianche, salumi e formaggi freschi.