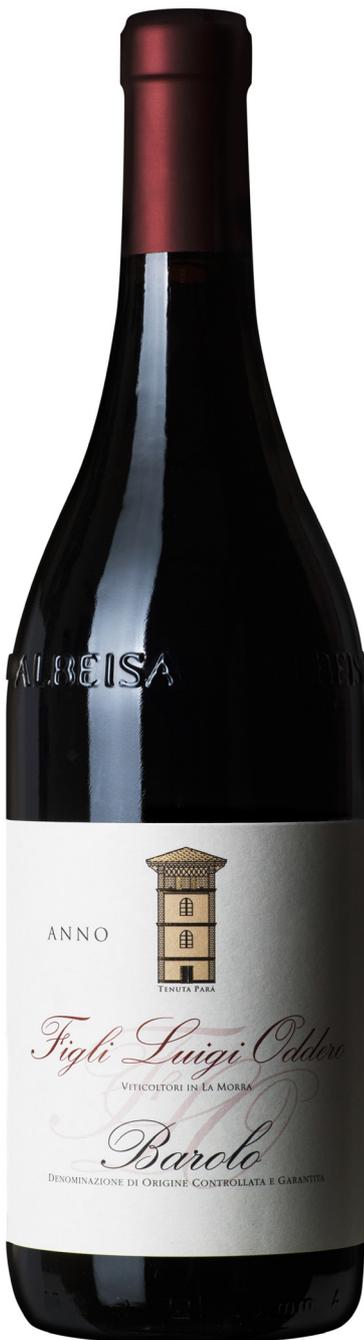


Figli Luigi Oddero

BAROLO docg



VITIGNO: Nebbiolo 100%

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEI VIGNETI: come tradizione insegna, questo barolo proviene da un coacervo di uve dei nostri migliori vigneti situati in La Morra, Serralunga d'Alba e Castiglione Falletto. È il classico barolo dei nostri padri.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: terreni di alta collina appartenenti a due ere geologiche: elveziano e tortoniano. Caratterizzati da strati profondi di marne tufacee e strati argillosi misti a sabbia rossastra.

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, erbicidi e disseccanti.

EPOCA DI RACCOLTA: fine settembre – prima quindicina di ottobre.

VINIFICAZIONE: le uve sono raccolte a mano con scelta rigorosa sia in vigna che prima della fase di diraspa-pigiatura. Fermentazione con macerazione per un periodo di 12 – 15 giorni ad opera di lieviti indigeni. Fermentazione malolattica 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 – grande capacità per 24 mesi. Messo in bottiglia, affina per almeno di 12 mesi prima di essere commercializzato.

CARATTERISTICHE DEL VINO: colore rosso granato brillante con leggere sfumature aranciate. Profumo inconfondibile, intenso e persistente assai piacevole. Ricordi di spezie dolci, frutti di bosco, fieno di montagna, liquirizia. Sapore asciutto, morbido e vellutato. Grande struttura e lunghezza aromatica.

VITA MEDIA DEL VINO: vino adatto a lungo invecchiamento, soprattutto se di grande annata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO E ABBINAMENTI GASTRONOMICI: si consiglia di servirlo a 18° C circa in calice "balloon" grande. Ottimo con selvaggina e tutte le carni in genere, esaltante con formaggi sia freschi che stagionati.