



Figli Luigi Oddero

BAROLO RIVE - SPECOLA docg



VITIGNO: Nebbiolo 100%

MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA: Rive

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEI VIGNETI: le vigne sono situate nel Cru o Menzione Geografica Aggiuntiva Rive di Santa Maria, frazione di La Morra.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: ad un'altezza di 230 metri circa, i vigneti alloggiavano in terreni costituiti da marne argillo - calcaree riconducibili al tipo Marne di Sant'Agata del periodo Tortoniano. Di colore grigio - azzurro e tonalità grigio - biancastra dovuta all'azione degli agenti atmosferici. La composizione delle argille è di tipo misto: sabbia finissima e componenti calcarei. Inoltre il ritrovamento di numerosissimi fossili e conchiglie testimonia l'origine sedimentaria della marna.

RESA UVA PER ETTARO: 70 q.li per ettaro, con una 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: fine settembre - prima quindicina di ottobre.

VINIFICAZIONE: le uve sono raccolte a mano con scelta rigorosa sia in vigna che in fase di pre - diraspatura. Fermentazione con macerazione per un periodo di 12 - 15 giorni ad opera di lieviti indigeni. La fermentazione malolattica è 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 francese di media capacità per un periodo di 36 mesi. Messo in bottiglia, affina per un periodo di 24 mesi prima di essere commercializzato.

CARATTERISTICHE DEL VINO: colore rosso granato brillante, con leggere sfumature aranciate. Profumo inconfondibile con persistenti note iodate, intenso e molto piacevole. Ricordi di spezie dolci, frutti di bosco, liquirizia. Sapore asciutto, morbido e vellutato. Buona struttura.

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO E ABBINAMENTI GASTRONOMICI: si consiglia di servirlo a 18°-19° C in calice "balloon" grande. Ottimo con carni arrosto, selvaggina e tutte le carni in genere. Esaltante con formaggi sia freschi che stagionati.