



*Figli Luigi Oddero*

## BAROLO VIGNA RIONDA docg



**VITIGNO:** Nebbiolo 100%

**MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA:** Vigna Rionda

**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEI VIGNETI:** Comune di Serralunga d'Alba. Storico vigneto, che prende il suo nome dalla sua forma: vigna rionda o rotonda. Anfiteatro di filari completamente esposti a pieno sole. Altitudine 350 mt. s.l.m. con una superficie pari a ha. 0,8. Il microclima presente è eccellente per la coltivazione del nebbiolo.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** geologicamente appartiene al periodo Elveziano – miocenico di origine marina. Il suolo è composto da marne compatte di colore grigio – azzurrognolo, intervallate da strati contenenti granuli sabbiosi di colore rossiccio. Ricco di microelementi e sali minerali.

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

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

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** contropalliera e potatura sistema Guyot. Filari distanziati di circa 2 mt. Inerbimento controllato, senza l'utilizzo di diserbanti, erbicidi e disseccanti.

**EPOCA DI RACCOLTA:** prima quindicina di ottobre.

**VINIFICAZIONE:** uve raccolte a mano con rigorosa selezione sia in vigna che in fase di pre diraspa - pigiatura. Fermentazione con macerazione per un periodo di 16 – 20 giorni, ad opera di lieviti indigeni. La fermentazione malolattica è svolta tra l'autunno e la primavera successiva.

**AFFINAMENTO E INVECCHIAMENTO:** in botti di rovere francese di media capacità per un periodo di 36 mesi. Messo in bottiglia, affina per altri 24 mesi prima di essere commercializzato.

**CARATTERISTICHE DEL VINO:** colore rosso granato brillante, con leggeri riflessi aranciati dopo lungo invecchiamento. Profumo intenso, etereo, molto persistente con note speziate, di sottobosco, liquirizia, e fiori appassiti. Sapore asciutto, pieno e di grande struttura.

**VITA MEDIA DEL VINO:** in bottiglia e conservato in un ambiente ideale è un vino molto longevo. Il lungo affinamento nel chiuso della bottiglia gli conferisce straordinarie qualità organolettiche.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO E ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** temperatura ideale sui 18°C. servito in calice "ballon" grande. Accompagna magnificamente carni arrosto, selvaggina varia e grandi formaggi stagionati.