



Figli Luigi Oddero

LANGHE NEBBIOLO doc



VITIGNO: Nebbiolo 100%

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEI VIGNETI: vigneti di media collina esposti al sole del mattino e della sera nel comune di La Morra, località Santa Maria. Altitudine 250/300 mt. s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: terreni ricchi di marne con presenza di argilla e sabbia. Ricchi di humus e sali minerali.

RESA UVA PER ETTARO: 80 q.li con resa in vino del 65%

GRADAZIONE ALCOLICA MINIMA: 12,5 – 13% vol.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: filari controspalliera distanziati di 2 metri. Potatura sistema Guyot ad archetto. Inerbimento controllato, senza l'utilizzo di diserbanti, erbicidi e disseccanti.

EPOCA DI RACCOLTA: seconda quindicina di settembre

VINIFICAZIONE: vendemmia a mano con rigorosa selezione delle uve. Pigiatura, diraspatura, e fermentazione alcolica con macerazione per 8 – 10 giorni ad opera di lieviti indigeni. La fermentazione malolattica è svolta tra l'autunno e la primavera successiva.

AFFINAMENTO E INVECCHIAMENTO: in vasche di acciaio e/o botti di rovere di media – grande capacità, a seconda della tipologia del millesimo per un periodo di non oltre 12 mesi. Affina in bottiglia per almeno 12 mesi.

CARATTERISTICHE DEL VINO: colore rosso rubino brillante. Profumi ancora floreali e fruttati che ricordano la gradevolezza del Nebbiolo. Sapore asciutto, sapido con ricordi di frutta e fiori appassiti. Ottima struttura, buon equilibrio e lunga persistenza aromatica.

VITA MEDIA DEL VINO: come tutti i vini derivati dal nebbiolo è molto longevo. Per berlo nel pieno della sua piacevole fragranza si consiglia di consumarlo nei suoi primi anni di vita.

TEMPERATURA DI SERVIZIO E ABBINAMENTI GASTRONOMICI: servito a temperatura di cantina in calice ampio, può accompagnare tutti gli antipasti a base di salumi, salsiccia e carne cruda all'albese. Fritto misto alla piemontese, fonduta, risotti e paste con o senza tartufo. Grigliate miste, pollame e carni in umido, coniglio alla cacciatora e carni allo spiedo.