



ODDERO

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE



VITIGNO

Barbera 100%

VIGNETO

Comune: Castiglione Falletto, Foglio n. 7 Particelle 285,286,132

Proprietà: altitudine 250 m s.l.m., esposizione Sud, sesto d'impianto 2,70x0,80m, densità 4700 ceppi/ha, allevamento a Guyot a contropalliera.

Età: 50 anni

Ettari: 1 Ha

Resa/ha: 80q/Ha

Comune: La Morra, Foglio n. 21 Particella n. 498

Proprietà: altitudine 280 m s.l.m., esposizione Sud-Ovest, sesto d'impianto 2,70x0,80m, densità 4700 ceppi/ha, allevamento a Guyot a contropalliera.

Età: 40 anni

Ettari: 0,60 ha Resa/ha: 90q/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Terza decade di settembre

PRODUZIONE

10.000 bottiglie

VINIFICAZIONE

Selezione delle uve in vigneto, fermentazione e macerazione per circa 15 giorni in contenitori di acciaio inox, segue fermentazione malolattica in novembre.

AFFINAMENTO

Affinamento in botti di rovere francese da 50 Hl per un 40%, per un 60% in piccoli fusti da 225 l. La durata dell'invecchiamento è di 18 mesi, assemblaggio in primavera, imbottigliamento in estate.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi purpurei, al naso presenta un frutto in una piena maturità, con ottimi risvolti freschi. In bocca il tannino è importante, mantenendo il nerbo classico della Barbera, dovuto anche alla sua piacevole acidità.

NOTE

La Barbera in letteratura: in Piemonte sono solitamente al femminile, tanto l'uva, quanto il vino, altrove, si diversifica: uva al femminile e vino al maschile. Comunque con entrambi i generi compare presso alcuni autori piemontesi e no. Il Toscano Carducci, dopo frequentazioni in Piemonte, iniziò ad apprezzarla, vagheggiandola come "Generosa Barbera. Bevendola ci pare - d'essere soli in mare - sfidanti una bufera". Con Paolo Monelli, alpino e scrittore, autore de "Le scarpe al sole, cronaca di gaie e tristi avventure di alpini, di muli e di vino", il Barbera è "fante dei vini piemontesi, pista pautta e scaccianebbie", dal sapore asciutto ed onesto, vino della storia civile del 900 in Piemonte. La citazione letteraria più intensa della Barbera spetta a Cesare Pavese, in una lettera ad un amico: "Abbiamo mangiato così bene da non poterlo raccontare agli amici torinesi, l'insalata di funghi come solo si mangia da noi ed un barbera leggendario sono stati un piacere senza nome".