



ODDERO

BAROLO DOCG VILLERO

VITIGNO

Nebbiolo 100%

VIGNETO

Comune: Castiglione Falletto, Foglio n. 7, Particella n. 132

Proprietà: altitudine 240 m s.l.m., esposizione Sud-Est, sesto d'impianto 2,70x0,90m, densità 4300 ceppi/ha, allevamento a Guyot a contropalliera.

Età: 53 anni

Ettari: 0,80 ha

Resa/ha: 60 q/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Prima decade di ottobre

PRODUZIONE

3800/4000 bottiglie

VINIFICAZIONE

Grande cura ed attenzione alla coltivazione della vite, severa selezione manuale delle uve sia in vigneto, sia in cantina su nastro trasportatore; diraspatura e pigiatura molto soffice, con sgranellatrice, fermentazione e macerazione per 25 giorni circa.

AFFINAMENTO

In botti di rovere di hl 40, per una durata di 30 mesi. Imbottigliamento a fine estate, ulteriore affinamento in bottiglia, prima della commercializzazione per un anno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Espressione di un suolo più ricco di argille e calcare, rispetto al suolo di Rocche di Castiglione, del medesimo Comune, il Barolo Villero ha potenza e rotondità. Al naso offre intriganti e compatte sensazioni di violetta, frutta rossa, cacao e liquirizia. Trama tannica complessa, ma che emerge con una delicata dolcezza finale.

