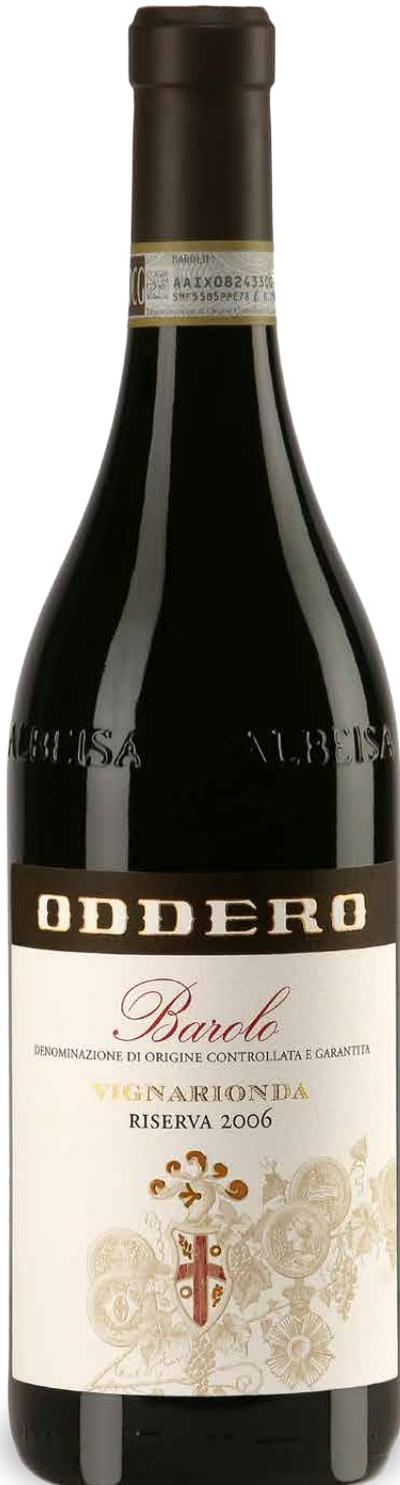




ODDERO

BAROLO DOCG VIGNARIONDA 2006 RISERVA DI 10 ANNI



VITIGNO

Nebbiolo 100%

VIGNETO

Comune: Serralunga d'Alba, Foglio n. 8,

Particelle n. 335, 340

Superficie del vigneto: 0,77 Ha

ETÀ DELLE VITI: variabile. La parte centrale, più ampia, impiantata prima dell'acquisto della vigna da parte della famiglia Oddero, risale probabilmente al 1972, la parte più in alto (circa 240 ceppi) è stata impiantata nel 1983 e quella più bassa (300 ceppi circa) nel 2007.

La produzione di Barolo Vignarionda inizia per la nostra famiglia nel 1985, con poche bottiglie e prosegue negli anni successivi con delle eccezioni. Infatti non è stato prodotto nel 1992, 1994, 2002, nel 2003 le bottiglie prodotte sono state solo 1.200.

La produzione a partire dal 2010 è compresa tra 2.700 e 3.000 bottiglie annue.

ANDAMENTO CLIMATICO DEL 2006

Figlio di un inverno piuttosto lungo, con abbondanti precipitazioni di neve e pioggia.

L'andamento climatico è stato abbastanza nella norma fino a luglio compreso, seguito da un agosto decisamente più fresco e da una ripresa delle temperature giornaliere a settembre, accompagnate dal ritorno delle piogge.

EPOCA DI RACCOLTA delle uve Nebbiolo: 4 ottobre 2006

RESA: 53 q/Ha

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE: fermentazione regolare con rimontaggi e delestage della durata di 25 giorni

DURATA DELL'AFFINAMENTO: dal 1 gennaio 2007 fino al 1 agosto 2011 in botte di rovere austriaco da 30 Hl; dal 2011 fino ad ora in bottiglia.

Numero di bottiglie prodotte da 0,75 l: 2.660;

Numero di magnum da 1,5 l: 153

Numero di jeroboam da 3,00 l: 20

A partire dall'annata 2006 la nostra famiglia ha deciso di regalare al Barolo Vignarionda 10 anni di affinamento in cantina, prima della sua presentazione sul mercato.

ANALISI ORGANOLETTICA

Colore: rubino granato intenso, profondo, limpido

Naso: note agrumate, di ribes rosso, di sottobosco, di calcare bagnato, naso non completamente espresso, ma che inizia a guadagnarsi sensazioni più ampie

Bocca: più rilassata rispetto al naso, ampia, molto minerale, tannino non aggressivo, lungo, senza astringenze particolari