



ODDERO



BAROLO DOCG VIGNARIONDA 2007 RISERVA DI 10 ANNI

VITIGNO

Nebbiolo 100%

VIGNETO

Comune: Serralunga d'Alba, Foglio n.8, Particelle n. 335 e 340

Superficie: 0,7712 Ha

Esposizione: sud

Altezza slm.: 360m., sulla cima della collina

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

EPOCA DI RACCOLTA delle uve Nebbiolo Vignarionda: 24 settembre 2007

VENDEMMIA : manuale in cassette da 18 kg. e selezione manuale dei grappoli. Trasporto in azienda delle cassette, selezione con nastro trasportatore prima di andare nella diraspapigiatrice-sgranellatrice

RESA : 53 q/Ha

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE : pigiato trasportato in fermentino da 50 Hl, dove avviene la fermentazione alcolica, rimontaggi giornalieri e bagnatura del cappello, per circa 19 giorni

DURATA DELL'AFFINAMENTO : svinatura, fermentazione malolattica a seguire, travaso e permanenza in rovere austriaco, per 40 mesi, da novembre del 2007 fino a marzo 2011

IMBOTTIGLIAMENTO : 19 dicembre 2012

Numero di bottiglie prodotte da 0,75 l.: 2.763

Numero di magnum da 1,5 l.: 200

Numero di jeroboam da 3 l.: 20

MAGAZZINO : bottiglie conservate in gabbioni da 560 bottiglie ciascuno, nella nostra cantina di stoccaggio a temperatura controllata intorno ai 15 °C con il 70% di umidità

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

INGRESSO IN COMMERCIO : inizio settembre 2017

ANALISI SENSORIALE

Colore rosso granato. Naso complesso di frutta scura, more, fragranza di rose, note balsamiche di tabacco, liquerizia e china. In bocca rivela tannini importanti, freschezza, longevità e persistenza