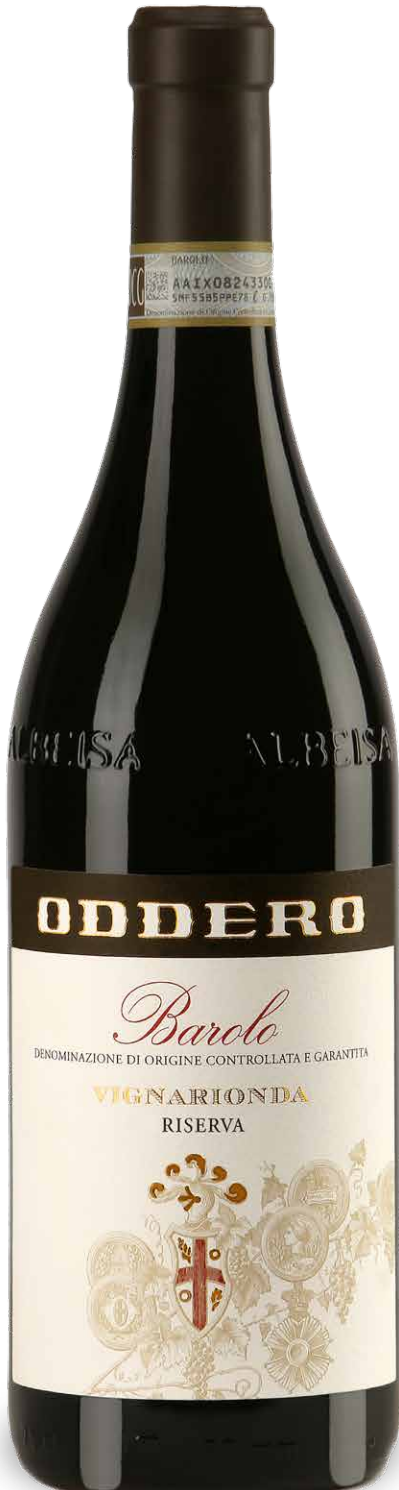




ODDERO

BAROLO DOCG VIGNARIONDA RISERVA



VITIGNO

Nebbiolo 100%

VIGNETO

Comune: Serralunga d'Alba, Foglio n.8, Particelle n. 335 e 340 Superficie: 0,7712 Ha

Esposizione: sud pieno

Altezza slm.: 360metri, 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 media a partire dal 2010 è compresa tra 2.700 e 3.000 bottiglie annue

EPOCA DI RACCOLTA

Seconda settimana di ottobre

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette da 18 kg. e selezione manuale dei grappoli.

Trasporto in azienda delle cassette, selezione con nastro trasportatore prima di andare nella diraspatrice-sgranellatrice

RESA: 50 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 25-28 giorni

DURATA DELL'AFFINAMENTO

Svinatura, fermentazione malolattica a seguire, travaso e permanenza in botti di rovere austriaco per 40 mesi circa. A seguito dell'imbottigliamento le bottiglie vengono conservate nella nostra cantina di stoccaggio a temperatura controllata intorno ai 15 °C con il 70% di umidità

ANALISI SENSORIALE

Colore rubino granato intenso, profondo, limpido. Naso complesso di frutta scura, more e note agrumate, fragranza di rose, note balsamiche di tabacco, liquirizia e china, sottobosco e calcare bagnato. In bocca rivela tannini importanti, freschezza, longevità e persistenza