



# ODDERO

## BAROLO D.O.C.G. MONVIGLIERO



### VITIGNO

Nebbiolo 100%

### VIGNETO

Comune: Verduno, Foglio n.10 part. 44 e 265

Esposizione: sud

Altitudine: 300 m

Ettari: 4.500 piante a Ha

Età del vigneto: variabile, alcune del 1958, altre del 2019, altre del 2022

Proprietà: sesto di impianto 2,70 m x 0,90 m, allevamento a Guyot a controspalliera

Superficie: Ha 0,738, resa 60 q/Ha

### EPOCA DI RACCOLTA

Primi dieci giorni di ottobre

### PRODUZIONE

2.000 bottiglie circa

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Grande cura nella cernita delle uve prima in vigna e poi su nastro trasportatore in cantina, sgranellatura, fermentazione alcolica e macerazione in tino per circa 20 giorni, fermentazione malolattica a seguire.

Affinamento in botti di rovere francese da hl 20 per 24 mesi circa.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso granato luminoso, naso di frutta rossa fresca come ciliegia, lampone, ribes, spezia fresca, sentori di pepe bianco. In bocca il tannino è piacevole e fresco, ben amalgamato a sapidità e profondità.

La prima annata del Barolo docg Monvigliero è la 2020.