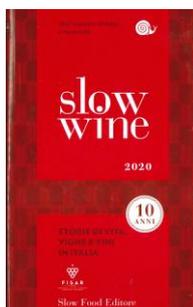


ODDERO



GUIDA SLOW WINE ED. 2020 – OTTOBRE 2019



LA MORRA (CN)
ODDERO
PODERI E CANTINE

Frazione Santa Maria, 28
tel. 0173 50618
www.oddero.it
info@oddero.it

36 ha - 170.000 bt

VITA Mariacristina Oddero non è soltanto una donna del vino fiera e determinata, ma anche il volto di una delle aziende langarole di maggiore storia e tradizione che oggi ci è dato trovare: le prime bottiglie di Barolo sono datate 1878, tanto per intenderci, e papà Giacomo è stato senza dubbio una delle personalità che più hanno contribuito alla crescita del territorio e della denominazione. Oggi si affacciano in azienda il figlio Pietro Viglino e la nipote Isabella Boffa.

VIGNE Il parco vitato è di assoluta eccellenza, e non poteva essere altrimenti. Abbiamo iniziato la nostra visita calpestando i filari del Brunate, dove gli Oddero dal 1968 conducono 0,4 ettari esposti a sud e situati sotto il comune di La Morra. Tra gli altri numerosi appezzamenti coltivati, citiamo quelli inseriti nelle menzioni Bussia Soprana, Rocche di Castiglione, Villero, Vigna Rionda e, dal 2018, anche Monvigliero.

VINI Ampia la gamma di vini aziendali, alla cui realizzazione si dedica Luca Veglio, da tempo in squadra. Ci concentriamo però sui grandi Nebbiolo. Il **Barbaresco Gallina 2016** (● 9.000 bt; 44 €) ha un profilo olfattivo articolato e leggiadro e un sorso integrato e profondo: davvero un bel vino! Grande prova anche per il **Barolo Villero 2015** (● 8.000 bt; 68 €), dalla bocca esplosiva e vibrante, e per il **Barolo Brunate 2015** (● 2.000 bt; 104 €), elegante e di ottima dinamica gustativa. Ancora da attendere, al momento dei nostri assaggi, il **Barolo Rocche di Castiglione 2015** (● 2.500 bt; 70 €). Chiudono i due Riserva: il **Barolo Bussia Vigna Mondoca Ris. 2013** (● 3.000 bt; 92 €) è potente ma ha una trama gustativa cristallina. Il **Barolo Vigna Rionda Ris. 2009** (● 3.000 bt; 176 €), che esce in contemporanea con l'annata 2011, è invece balsamico, di un'eleganza pennellata, e ha un sorso compatto e verticale di grande nobiltà.

FERTILIZZANTI letame in pellet, letame

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI fermentazione spontanea, selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE biologica