

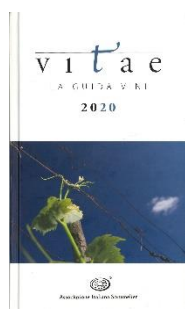
# ODDERO

## v i t a e

### LA GUIDA VINI

## 2020

VITAE LA GUIDA VINI 2020 – NOVEMBRE 2019



### Oddero

Borgata Tetti, 28  
12064 La Morra (CN)  
Tel. 0173 50618  
info@oddero.it  
www.oddero.it

**Proprietà:**  
Mariacristina e Mariavittoria Oddero  
**Condizione enologica:**  
Luca Veglio, Mariacristina Oddero  
**Condizione agronomica:**  
Sergio Blengio, Mariacristina Oddero  
**Viticultura:**  
Convenzionale e biologica  
**Ettari vitati:**  
35  
**Bottiglie prodotte:**  
150.000  
**Vendita diretta:**  
Sì  
**Visite in azienda:**  
Sì  
**Anno di fondazione:**  
1878

Maria Cristina presenta due grandiose annate di Barolo Riserva Vigna Rionda: la 2009, che lascia la cantina dopo dieci anni, e la 2011, ritenuta in perfetta forma e pronta per il mercato. Si tratta di due vini di altissimo livello: il primo precede solo di poco il secondo, lasciandosi alle spalle anche il Vigna Mondoca Riserva. Il processo di conversione al biologico, intrapreso nel 2008, ha prodotto numerosi cambiamenti, in particolare nei campi: le api, importanti quanto delicate, prosperano tra le vigne di proprietà, certificando il successo definitivo del lavoro, grazie a una conduzione etica e intelligente del vigneto. Oltre al vino l'azienda offre dunque un ottimo miele.

TTTT

#### BAROLO VIGNA RIONDA RISERVA 2009

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - **Alc.** 14,5% - **€** 100 - **Bt.** 2.000  
Luminoso granato di singolare intensità. Nessun dubbio sull'eccellenza e la complessità del naso: significativi profumi di lampone, fragolina e mora prima, poi finezze balsamiche vibrano tra un affascinante sottobosco; intense speziature e tostature a chiudere. La mirabile misura del sorso si distingue per completezza e grande struttura. Non manca né di potenza alcolica, né di austere emozioni tanniche, che convergono in un finale ricco di ritorni fruttati e di grande lunghezza. Un esemplare perfetto della riserva decennale del Barolo Vigna Rionda. Fermenta in acciaio e matura per 40 mesi in botti grandi da 30 ettolitri. Guancia di manzo e crema di broccoli.

TTTT

#### BAROLO VIGNA RIONDA RISERVA 2011

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - **Alc.** 15% - **€** 100 - **Bt.** 2.000  
Granato lucente. Grande complessità olfattiva, austera e rigorosa di sottobosco, variegata di chiodi di garofano e pepe. Il sipario cala su piccoli frutti, tra i quali una fragrante fragolina e la confettura di lampone. Assaggio generoso e perdurante, tannino di rara perfezione, in accordo con una mirabile, rinfrescante sapidità che dà forma a una struttura potente. Persistenza da manuale. Riposa per 36 mesi in legno grande. Brasato al Barolo.

TTTT

#### BAROLO BUSSIA VIGNA MONDOCA RISERVA 2013

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - **Alc.** 14,5% - **€** 80 - **Bt.** 3.500  
Granato di grande luminosità. Colpisce per la precisione dei profumi di fragolina e ribes, per l'eleganza speziata e la puntualità delle sensazioni di rosa e iris, tutto convergente in una sfumatura di sottobosco coinvolgente. Succoso, strutturato, dotato di un magistrale vigore tannico e una lunghezza notevole. Epilogo tenace e persistente. Appagante fin d'ora, darà il meglio dal 2026. Sosta per 3 anni in botti da 30 ettolitri. Nodino di vitello ai funghi.

TTTT

#### BAROLO ROCCHIE DI CASTIGLIONE 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - **Alc.** 14% - **€** 57 - **Bt.** 2.000

TTT

#### BAROLO BRUNATE 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - **Alc.** 14,5% - **€** 90 - **Bt.** 2.500

TTT

#### BAROLO VILLERO 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - **Alc.** 14% - **€** 52 - **Bt.** 3.500

TTT

#### BARBARESCO GALLINA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - **Alc.** 14% - **€** 35 - **Bt.** 6.000

TTT

#### NIZZA 2016

Rosso Docg - Barbera 100% - **Alc.** 14% - **€** 16 - **Bt.** 6.000