

ODDERO

BIBENDA 2020

GUIDA VINI BIBENDA 2020 – DICEMBRE 2019

Oddero

16 {5★}

REGIONI REGIONE PIEMONTE

Fraz. Santa Maria Borgata-Tetti, 28 - 12064 La Morra CN
Tel.: 0173 50618
Fax: 0173 509377
Web: www.oddero.it
Email: info@oddero.it

 Vedi su Google Maps

Primo anno produzione: 1800
Proprietà: Mariacristina Oddero e Isabella Boffa Oddero
Enologo: Mariacristina Oddero e Luca Veglio
Agronomo: Mariacristina Oddero e Sergio Biengio
Conduzione: Biologico
Bottiglie prodotte: 150.000
Ettari: 35,00
Vendita diretta: Sì
Vendita online: No
Visite azienda: Sì, su prenotazione
Come arrivare:
dalla strada Alba-Barolo girare per La Morra e seguire indicazioni per frazione Santa Maria.

Le radici dell'azienda, risalgono alla fine del diciottesimo secolo quando gli avi in cantina iniziarono a vinificare le proprie uve. Con conoscenze antiche, tenacia, tradizione e rispetto del territorio la famiglia Oddero produce vini di altissimo livello conosciuti in tutto il mondo. Oddero è sinonimo di storicità nella tradizione del Barolo, generazioni che fanno emergere un vino frutto di meticolosa passione per la terra, storicità nei processi di lavorazione ed evoluzione della tecnica vitivinicola. Le cantine si collocano in Frazione Santa Maria di La Morra posizionate su di un terrazzamento naturale dal quale si ha una meravigliosa visuale sulle colline delle Langhe. La cura dei vigneti garantisce una coltivazione di 35 ettari dei migliori cru langaroli e astigiani da cui si ottengono vini eccellenti. La missione dell'azienda è quella di tramandare l'unicità del Barolo nel mondo e alle generazioni future.

Vini del produttore

Barolo Vigna Rionda Riserva 2009 Rosso Docg 14,5%		VISUALIZZA
Barolo Bussia Vigna Mondoca Riserva 2013 Rosso Docg 14,5%		VISUALIZZA
Barolo Vigna Rionda Riserva 2011 Rosso Docg 15,0%		VISUALIZZA
Barolo Brunate 2015 Rosso Docg 14,5%		VISUALIZZA
Barolo Villero 2015 Rosso Docg 14,5%		VISUALIZZA
Barbaresco Gallina 2016 Rosso Docg 14,0%		VISUALIZZA
Barolo 2015 Rosso Docg 14,0%		VISUALIZZA
Barbera d'Asti Superiore Nizza 2016 Rosso Docg 14,5%		VISUALIZZA
Langhe Riesling 2016 Bianco Doc 13,5%		VISUALIZZA
Langhe Nebbiolo 2017 Rosso Doc 14,5%		VISUALIZZA
Moscato d'Asti Cascina Fiori 2018 Bianco Docg 5,0% € 11		VISUALIZZA

5 Grappoli 2019

Barolo Bussia Vigna Mondoca Riserva

Barolo Vigna Rionda Riserva 2009



REGIONI REGIONE PIEMONTE ODDERO



Produttore: Oddero

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Nebbiolo 100%

Gradazione: 14,5%

Bottiglie: 2.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Docg

Longevità: Godibile sin da ora e da conservare oltre i 5 anni

Grappoli: 5

Regione: PIEMONTE

Rosso granato luminoso con bordo aranciato. Ventaglio olfattivo ampio, note di viole appassite e petali di rosa rossa macerati, fragoline di bosco e lamponi, amarene e giuggiole. Sensazioni di eucalipto e muschio sposano timbri di tabacco e incenso, delicate brezze di pepe bianco e ardesia anticipano soffi etero-smaltati. Leggadre percezioni di cuoio chiudono lo splendido bagaglio al naso. Suadente al palato, nobile freschezza e aristocratica sapidità. Componente tannica ricca ed eccelsa. Persistenza infinita. Vinificato in acciaio e maturato in botti di rovere austriaco per 40 mesi. Affinamento in bottiglia per 78 mesi. Non filtrato. Vigne con 50 anni di età.

Abbinamento

Piccione in salmi, Sella di cervo al ginepro con salsa di mirtilli

Barolo Bussia Vigna Mondoca Riserva 2013



REGIONI REGIONE PIEMONTE ODDERO

Produttore: Oddero

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Nebbiolo 100%

Gradazione: 14,5%

Bottiglie: 3.500

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Docg

Longevità: Godibile sin da ora e da conservare oltre i 5 anni

Grappoli: 4

Regione: PIEMONTE

Rosso granato luminoso con bordo mattonato. Bouquet che si apre con note di arancia rossa e fragola, mammole appassite e funghi secchi, smalto e cipria, mentuccia e sottobosco. Soffi di cannella e iodio. Autorevole al palato, abbondante freschezza e gradevole sensazione salina. Tannino ricco e morbido. Persistente. Vinificazione in acciaio ed elevazione in botte di rovere austriaco per 36 mesi. Successivo affinamento in bottiglia per 24 mesi. Non filtrato.

Abbinamento

Cinghiale stufato, Pernice al tartufo

Barolo Vigna Rionda Riserva 2011



REGIONI REGIONE PIEMONTE ODDERO

Produttore: Oddero

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Nebbiolo 100%

Gradazione: 15,0%

Bottiglie: 2.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Docg

Longevità: Godibile sin da ora e da conservare oltre i 5 anni

Grappoli: 4

Regione: PIEMONTE

Rosso granato luminoso con bordo aranciato. Percezioni di canfora, anice stellato ed erbe aromatiche. Note di ribes e mora selvatica matura, fiori secchi e cera, terra bagnata e cioccolato fondente, cardamomo e pepe rosa. Soffi ematici. Elegante, potente e morbido al palato, ottimo equilibrio tra componente acida e salina. Tannino nobile. Persistenza ricca e articolata. Vinificazione in acciaio e maturazione in rovere austriaco per 40 mesi. Affinamento in bottiglia per 54 mesi. Non filtrato.

Abbinamento

Cinghiale al cacao, Fagiano ai porcini

ODDERO

Barolo Brunate 2015



REGIONI REGIONE PIEMONTE ODDERO

Produttore: Oddero

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Nebbiolo 100%

Gradazione: 14,5%

Bottiglie: 2.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Docg

Longevità: Godibile sin da ora e da conservare oltre i 5 anni

Grappoli: 4

Regione: PIEMONTE

Rosso granato luminoso con riflessi rubino. Ventaglio olfattivo che si esprime con sensazioni di arancia rossa, melagrana e lampone; rosa selvatica e menta piperita, cardamomo e pepe rosa, tabacco e soffi lodati. Sbuffi eteri. Sorso nobile, acidità in evidenza e buon supporto salino. Matrice tannica polposa. Bella persistenza. Vinificazione in inox, poi 6 mesi in cemento e 30 mesi in botte di rovere francese. Affinamento in bottiglia per 12 mesi. Non filtrato.

Abbinamento

Pappardelle al ragu di cinghiale, Filetto di maiale in crosta di erbe

Barolo Villero 2015



REGIONI REGIONE PIEMONTE ODDERO

Produttore: Oddero

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Nebbiolo 100%

Gradazione: 14,5%

Bottiglie: 4.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Docg

Longevità: Godibile sin da ora e da conservare oltre i 5 anni

Grappoli: 4

Regione: PIEMONTE

Rosso granato. Finezza olfattiva con note di viola appassita, arancia rossa, ruggine e menta. Prosegue su timbri di vaniglia, pepe bianco e cardamomo. Sorso austero, morbido e fresco, trama tannica intensa e vellutata. Persistenza appagante. Vinificazione in acciaio, 6 mesi in cemento, 30 mesi in botti di rovere austriaco. Successivo affinamento in vetro per 9/12 mesi. Non filtrato.

Abbinamento

Camoscio al ginepro, Filetto di cervo alle erbe

Barbaresco Gallina 2016



REGIONI REGIONE PIEMONTE ODDERO

Produttore: Oddero

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Nebbiolo 100%

Gradazione: 14,0%

Bottiglie: 6.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Docg

Longevità: Godibile sin da ora e da conservare oltre i 5 anni

Grappoli: 4

Regione: PIEMONTE

Rosso granato con riflessi rubino. Profilo elegante, mammole e rosa canina, visciole e fragoline di bosco, ventagli di pepe rosa e soffi lodati. Ottima freschezza al palato e buona sensazione sapida. Trama tannica fine. Persistente. Vinificazione in inox e maturazione in botti di rovere di Slavonia per 24 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi. Non filtrato.

Abbinamento

Lepre in salmi, Capretto alle olive

ODDERO

Barolo 2015



REGIONI REGIONE PIEMONTE ODDERO

Produttore: Oddero

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Nebbiolo 100%

Gradazione: 14,0%

Bottiglie: 35.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Docg

Longevità: Godibile sin da ora e da conservare oltre i 5 anni

Grappoli: 4

Regione: PIEMONTE

Rosso granato con venature rubino. Note balsamiche di eucalipto e menta piperita, lampone e ribes rosso, pepe rosa e noce moscata. Veli di sottobosco e viola. Freschezza e sapidità in equilibrio con tannino morbido. Buona persistenza. Acciaio, 6 mesi in cemento e 30 mesi in rovere di Slavonia. Affinamento in vetro per 6 mesi. Vino non filtrato.

Abbinamento

Agnolotti di carne, Spezzatino di capretto al rosmarino

Barbera d'Asti Superiore Nizza 2016



REGIONI REGIONE PIEMONTE ODDERO

Produttore: Oddero

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Barbera 100%

Gradazione: 14,5%

Bottiglie: 6.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Docg

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

Grappoli: 4

Regione: PIEMONTE

Rosso porpora. Sentori di ciliegia e mora matura, note di pepe nero, cannella e liquirizia. Rosa selvatica e sbuffi balsamici. Morbido e fresco alla bocca con tannino levigato. Persistenza fruttata. Vinificazione in acciaio e maturazione in botti di rovere di Slavonia per 18 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi. Non filtrato.

Abbinamento

Brasato alle ciliegie, Stufato di montone all'alloro

Langhe Riesling 2016



REGIONI REGIONE PIEMONTE ODDERO

Produttore: Oddero

Colore: Bianco

Tipologia: Secco

Uve: Riesling Renano 100%

Gradazione: 13,5%

Bottiglie: 4.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Doc

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni

Grappoli: 4

Regione: PIEMONTE

Giallo paglierino intenso con riflessi verdolini. Netta percezione minerale con sbuffi di idrocarburi ed erbe aromatiche. Sensazioni di pompelmo giallo, susina verde e biancospino chiudono l'impatto olfattivo. Sapidità e freschezza al gusto con ritorno agrumato. Buona persistenza. Vinificazione in inox e affinamento in bottiglia per 24 mesi. Filtrato.

Abbinamento

Capasante alla griglia, Linguine con crostacei

ODDERO

Langhe Nebbiolo 2017



REGIONI REGIONE PIEMONTE ODDERO

Produttore: Oddero

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Nebbiolo 100%

Gradazione: 14,5%

Bottiglie: 10.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Doc

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni

Grappoli: 3

Regione: PIEMONTE

Rosso rubino con venature granato. Viola e rosa rossa, lampone e amarena, mallo di noce e rabarbaro. Soffi speziati. Fresco alla bocca con tannino smussato. Acciaio e 18 mesi in rovere di Slavonia. Vino non filtrato.

Abbinamento

Carpaccio di manzo con rucola e grana, Lasagne al ragù

Moscato d'Asti Cascina Fiori 2018



REGIONI REGIONE PIEMONTE ODDERO

Produttore: Oddero

Colore: Bianco

Tipologia: Dolce

Uve: Moscato 100%

Gradazione: 5,0%

Prezzo: 11,00 €

Bottiglie: 15.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Docg

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni

Grappoli: 3

Regione: PIEMONTE

Giallo paglierino. Aromatico, note di ginestra e fresia affiancano toni di salvia e cedro. Spuma fine al gusto con buona freschezza e scia finale sgrumata. In acciaio per 5 mesi. Affinamento in vetro per 4 mesi. Vino filtrato.

Abbinamento

Crostata di fragole fresche, Torta al limone