



Barolo Vigna Rionda

Vitigno: Nebbiolo 100%

Vigneto

Comune: Serralunga d'Alba, Foglio n. 8, Particelle n. 335, 75/c
Proprietà: altitudine a 300 m. s.l.m., esposizione a Sud, sesto d'impianto 2,60 x 0,80 m, densità 4500 ceppi/ha, allevamento a Guyot a contropalliera.

Età: 50 anni

Ettari: 1 ha

Resa/ha: 60 q/ha

Epoca di raccolta: Settimane centrali di ottobre.

Produzione: 3.000 bottiglie, come massima espressione. Molto dipende dall'andamento climatico dell'annata.

Vinificazione

Grande importanza alla coltivazione della vigna, rigida selezione manuale delle uve sia in vigneto sia in cantina, diraspa-pigiatura, fermentazione e macerazione in acciaio inox per circa 30 giorni ad una temperatura controllata di 28-29° C. Segue la fermentazione malolattica in dicembre.

Affinamento

Affinamento in botti di rovere austriaco da 30 Hl per una durata di 42 mesi. L'imbottigliamento avviene a fine estate, segue un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia, prima della commercializzazione, di diciotto mesi. A partire dall'annata 2004, al Barolo Vigna Rionda verrà dedicato un tempo di affinamento di 5 anni.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino con riflessi granati, al naso presenta echi di tabacco, sottobosco, foglie di tè, liquirizia, con piacevoli sfumature di chassis. Tannini potenti e decisi, splendidamente ammorbiditi, avvolgente e lungo in bocca.

Note

*Una curiosità: la forma del vigneto ne giustifica il nome, **Vigna Rionda**, o **Arionda**, o **Rotonda**: bel vigneto, una conca di filari con giacitura completamente a pieno sole. Venne acquistata dalla famiglia Oddero nel 1985: la **Vigna Rionda**, come tutti i terreni di Serralunga, Castiglione Falletto e Monforte appartiene ad una particolare formazione geologica, detta **Elveziano miocenico**, di origine terziaria, ricca di depositi calcarei, marne, sabbie fini, arenarie, alternati a residui minerali di organismi animali e vegetali. Inoltre la **Vigna Rionda** è ben riparata dalla collina di Castelletto dai venti di Nord-Ovest, dai ritorni di freddo invernali; ha un microclima eccellente per la coltura della vite. Pluripremiato, il Barolo **Vigna Rionda** Oddero è un vino di grandissima vita, longevo, tenace, di profumo intenso e speziato, si presenta strutturato, complesso all'assaggio e molto appassionante.*

