



# ODDERO

## BAROLO DOCG BRUNATE



### VITIGNO

Nebbiolo 100%

### VIGNETO

Comune: La Morra, Foglio n. 11,

Particella 414

Proprietà: altitudine 300 m s.l.m., esposizione Sud-Est, sesto d'impianto 2,70x0,90m, densità 4500 ceppi/ha, allevamento a Guyot a contropalliera.

Età: tra i 50 ed i 60 anni

Ettari: ha 0,40

Resa/ha: 50 q/ha

### EPOCA DI RACCOLTA

Prima decade di ottobre

### PRODUZIONE

2000 bottiglie

### VINIFICAZIONE

Grande importanza alla coltivazione della vite, con metodo biologico dal 2010, rigida selezione manuale delle uve sia in vigneto sia in cantina con nastro scorrevole, diraspatura e pigiatura delicatissima. Nelle migliori annate sgranellatura manuale. Fermentazione e macerazione per circa 25 giorni, ad una temperatura controllata di 28° C circa. Segue a dicembre la fermentazione malolattica.

### AFFINAMENTO

Affinamento in botti da 20 Hl di rovere francese per circa 30 mesi. Imbottigliamento a fine estate, ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione per un periodo di un anno.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Veste rubino tendente al granato con intense note di rosa e viola, accompagnate da un cenno di terra bagnata e di un frutto rosso maturo. Tannini lunghissimi, comunque dolci, parlano di un'evoluzione che si completerà molto in là nel tempo.