



ODDERO

BAROLO DOCG ROCCHIE DI CASTIGLIONE



VITIGNO

Nebbiolo 100%

VIGNETO

Comune: Castiglione Falletto

Proprietà: altitudine 250 m s.l.m., esposizione Sud-Est, sesto d'impianto 2,00 x 90 m, densità 4500 ceppi/ha, allevamento a Guyot a contropalliera. Uno dei vigneti più vecchi dell'azienda di oltre 50 anni.

Età: 65 anni

Ettari: 0,66 ha

Resa/ha: 65 q/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Prima decade di ottobre

PRODUZIONE

2500/2600 bottiglie

VINIFICAZIONE

Grande importanza alla coltivazione della vigna, rigida selezione manuale delle uve sia in vigneto che in cantina, diraspa-pigiatura, fermentazione e macerazione. Segue la fermentazione malolattica in dicembre.

AFFINAMENTO

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino con tenui riflessi granati, aromi balsamici, note di liquirizia e cioccolato accompagnato da un piacevole mix di piccoli frutti rossi. Tannini dolci e avvolgenti.

NOTE

Il vigneto Rocchie di Castiglione appartiene ad una bellissima lingua di terreno, sovrastante alle Rocche, appunto, parte scoscesa della collina ricoperta da bosco. Negli orizzonti stratigrafici la roccia madre è affiorante, il suolo sedimentario è poco profondo, magro, abbastanza sciolto. Le piante nei periodi più caldi soffrono la mancanza d'acqua.