

ODDERO

slow
wine
guida 2017



GUIDA SLOWINE 2017 – OTTOBRE 2016



LA MORRA (CN)

Oddero Poderi e Cantine

Frazione Santa Maria, 28
tel. 0173 50618
www.oddero.it
info@oddero.it

35 ha - 170.000 bt

sconto -10%

VITA - Maria Cristina e Isabella guidano questa storica roccaforte di Langa, con radici che risalgono alla fine del Settecento. La strada intrapresa per la conversione al biologico, la cura estrema nel lavoro in vigna e il sempre più oculato affinamento delle tecniche di vinificazione, guidate dal minuzioso lavoro dell'enologo Luca Veglio, fanno sì che di anno in anno la produzione traduca con fedeltà il millesimo e il terroir da cui deriva.

VIGNE - Dalla finestra che si affaccia sul meraviglioso Bracco Chiesa si respira l'aria di chi rispetta e onora il territorio e ne sfrutta al meglio le potenzialità. Rocche di Castiglione, Bussia, Villero, Brunate, Rionda, sono nomi che tutti invidiamo. Come se non bastasse, a Neive gli Oddero possiedono una bellissima parcella nel vigneto Gallina. Completano il parco vitato proprietà di barbera a Vinchio e di moscato a Trezzo.

VINI - Emoziona il **Barolo Bussia Ris. 2010** (● 3.500 bt; 75 €), stratificato e profondo, di acidità e tannini ancora vivi: sarà un grande vino tra alcuni anni. Quattro anni di botti grandi e 5 di bottiglia per il **Barolo Vigna Rionda Ris. 2006** (● 2.800 bt; 150 €), per ora di non facile approccio: figlio di annata austera, longeva e introversa. Graficante il **Barbaresco Gallina 2013** (● 6.000 bt; 37 €), sottile, salino: ha l'eleganza del rosso da pesce. Esempio di equilibrio il **Barolo Brunate 2012** (● 1.700 bt; 90 €), giocato sulla facilità di beva e sul frutto ovattato. Basterebbe solo annusare il **Barolo Villero 2012** (● 5.000 bt; 50 €) per capirne le enormi potenzialità: oggi è ancora austero e dal tannino amaro. Un esplosione di femminilità il **Barolo Rocche di Castiglione 2012** (● 3.000 bt; 56 €), dal profumo etereo e dalla presa dinamica in bocca.

CONCIMI letame

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI indigeni

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE in conversione biologica