



# ODDERO

## LANGHE DOC RIESLING



### VITIGNO

Riesling renano, con presenza di due cloni selezionati.

### VIGNETO

Comune: Località San Biagio a Santa Maria di La Morra, esposizione nord ovest.

Ettari: 1,00 Ha

Età del vigneto: Nel 2006 abbiamo piantato il Riesling accanto ad un vigneto di Chardonnay degli anni 90. Per i primi anni il vino prodotto era un blend Riesling e Chardonnay, blend che ogni anno si modificava a favore del Riesling, fino a diventare Riesling 100%, a partire dall'annata 2016

### EPOCA DI RACCOLTA

In media la prima settimana di settembre

### PRODUZIONE

4.000 bt. circa

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raffreddamento delle uve intere per 12 ore circa, a temperatura controllata, diraspatura e pressatura degli acini interi, decantazione statica a 10 ° C, travaso, fermentazione alcolica e riposo sulle proprie fecce per 6 mesi circa

Imbottigliamento ad aprile-maggio e permanenza nella nostra cantina di conservazione delle bottiglie per 2 anni circa, prima del rilascio sul mercato.

Per questo vino abbiamo deciso di utilizzare il tappo con chiusura a vite

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Nel bicchiere presenta un piacevole colore giallo chiaro, con leggere venature verdi, naso verticale con sentori idrocarburi appena accennati, minerale e sapido in bocca.

Si adatta bene agli antipasti, ai primi piatti di pasta, ai risotti di verdure o ai formaggi