



ODDERO

BAROLO D.O.C.G. MONVIGLIERO



VITIGNO

Nebbiolo 100%

VIGNETO

Comune: Verduno, Foglio n.10 part. 44 e 265

Esposizione: sud

Altitudine: 300 m

Ettari: 4.500 piante a Ha

Età del vigneto: variabile, alcune del 1958, altre del 2019, altre del 2022

Proprietà: sesto di impianto 2,70 m x 0,90 m, allevamento a Guyot a controspalliera

Superficie: Ha 0,738, resa 60 q/Ha

EPOCA DI RACCOLTA

Primi dieci giorni di ottobre

PRODUZIONE

2.000 bottiglie circa

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Grande cura nella cernita delle uve prima in vigna e poi su nastro trasportatore in cantina, sgranellatura, fermentazione alcolica e macerazione in tino per circa 20 giorni, fermentazione malolattica a seguire.

Affinamento in botti di rovere francese da hl 20 per 24 mesi circa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso granato luminoso, naso di frutta rossa fresca come ciliegia, lampone, ribes, spezia fresca, sentori di pepe bianco. In bocca il tannino è piacevole e fresco, ben amalgamato a sapidità e profondità.

La prima annata del Barolo docg Monvigliero è la 2020.