

ODDERO

slow
wine
guida 2016

GUIDA SLOWINE – DICEMBRE 2015



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

VITA - Se c'è un'azienda che ha le idee chiare sulla direzione da intraprendere è quella guidata da Maria Cristina Oddero, che durante la visita ci racconta come venga chiamata dal padre "la regina dei gramùn", cioè della gramigna. Coadiuvata dall'enologo Luca Veglio, Maria Cristina ha infatti impresso una convinta svolta biologica in vigna (e tradizionalista in cantina) a questa realtà storica lamorrese: una dichiarazione d'amore per la propria terra.

VIGNE - Inerbimenti tra i filari, con vigne anche molto vecchie disseminate in alcuni dei cru più prestigiosi della denominazione Barolo: bella la visita alle Rocche di Castiglione e alla Bussia, a cui si aggiungono Villero e Brunate. La cantina si trova in frazione Santa Maria, presso il Bricco Chiesa. Dell'azienda anche una vigna nel cru Gallina di Neive, con pendenze importanti, una a Vinchio d'Asti per il Barbera e una a Trezzo Tinella per il Moscato.

VINI - «Bisogna partire dal suolo», ci dice Veglio: e in effetti i vini assaggiati si distinguono per l'aderenza alle caratteristiche delle zone da cui provengono. Il **Barolo Villero 2011** (● 5.000 bt; 50 €) si apre su note balsamiche e terrose, per poi proseguire potente in bocca. Il **Barolo Rocche di Castiglione 2011** (● 3.000 bt; 56 €), da viti di circa 80 anni, si distingue per finezza olfattiva e palato sottile e lungo. Il **Barolo Bussia Vigna Mondoca Ris. 2009** (● 4.000 bt; 76 €) si fa ricordare con un naso di frutta scura e sentori animali e una bocca esplosiva e al tempo stesso verticale. Più affilato e fresco il **Barolo Brunate 2011** (● 1.700 bt; 91 €), con spezie, erbe aromatiche e frutta rossa in prima linea. Bella espressione per il **Barbaresco Gallina 2012** (● 6.000 bt; 37 €), notevole il **Barbera d'Asti Sup. 2012** (● 7.000 bt; 16 €).

CONCIMI letame
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE parte dei vigneti in
conduzione biologica