

ODDERO

BIBENDA 2016

GUIDA BIBENDA 2016 – 18 DICEMBRE 2015

ODDERO 12 {5♥}

Fraz. Santa Maria Borghata-Tetti, 28 - 12064 La Morra CN
Tel. 0173 50618 - Fax 0173 509377
www.oddero.it - info@oddero.it

📍 Vedi su Google Maps

Anno di fondazione: inizio 1800 **Proprietà:** Mariacristina e Mariavittoria Oddero
Fa il vino: Mariacristina Oddero e Luca Veglio **Agronomo:** Mariacristina Oddero e Sergio Biengio
Regime di Conduzione agricola: biologico certificato
Bottiglie prodotte: 150.000 **Ettari vitati di proprietà:** 35
Vendita diretta: sì
Visite all'azienda: su prenotazione
Come arrivarci: dalla strada Alba-Barolo girare per La Morra.

"Sono un anziano viticoltore con due figlie e tre meravigliosi nipoti, ho superato di poco gli Ottanta ma sono ancora vigoroso e lucido. Recito i classici, leggo Shakespeare, Manzoni, Pavese e Fenoglio". Così, qualche anno fa, scriveva Giacomo Oddero, padre delle attuali proprietarie di questa storica azienda le cui origini risalgono ai primi del XIX secolo. Uomo energico, già assessore provinciale all'agricoltura e presidente della Camera di Commercio di Cuneo, ha dato un contributo fondamentale alla viticoltura di Langhe. Ma se ogni detto popolare racchiude una verità, è proprio il caso di dire che buon sangue non mente: Mariacristina e Mariavittoria Oddero stanno proseguendo in maniera decisamente convincente nell'opera del padre, certamente in chiave di continuità, ma compiendo anche alcune scelte coraggiose, come la conversione all'agricoltura biologica, iniziata nel 2011. Sono orgogliose del fatto che i loro figli le stiano a propria volta affiancando, e saranno certamente orgogliose anche della batteria presentata alla degustazione quest'anno: abbiamo avuto l'imbarazzo della scelta nel decidere quale vino fosse il più buono, e se il Barolo Rocche di Castiglione si è confermato al vertice, il suadente Brunate ed il virile Bussia Riserva non sono certamente lontani.

BAROLO ROCCHE DI CASTIGLIONE 2011 —♥♥♥♥♥



Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr, 14,5% | € 56 | Bottiglie: 2.500 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino con incipienti lampi granato, il naso ha impressionante equilibrio tra la dolcezza iniziale, fatta di cipria, acqua di rose, ciliegia matura, cannella, e note più virili di liquirizia, canfora, felce bagnata, humus, in un quadro continuamente mutevole. La bocca conferma l'impressione olfattiva; infinita la persistenza su note fruttate, speziate e decisamente balsamiche. Nove mesi in barrique usate, poi ventisette in botti da 20 hl.

Abbinamento: Castelmagno stagionato
Produttore: Oddero
Enologo: Mariacristina Oddero e Luca Veglio

ODDERO

BAROLO BUSSIA VIGNA MONDOCA RISERVA 2009

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14,5% | € 75 | Bottiglie: 3.500 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Tra il rubino ed il granato. Al naso inizialmente racconta di pellame, cuoio, terriccio, curcuma e cumino, ma anche kirsch, cioccolato all'arancia, pepe nero in grani, un pizzico di erbe aromatiche. La freschezza asseconda un finale dove liquirizia e spezie accompagnano a lungo le sensazioni. Nove mesi in vecchie barrique e tre anni in botti.

Abbinamento: Da meditazione

Produttore: Oddero

Enologo: Mariacristina Oddero e Luca Veglio

BAROLO BRUNATE 2011

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14,5% | € 90 | Bottiglie: 2.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino intenso. Naso in cui predomina, all'impatto, la componente speziata, molto caleidoscopica; seguono scorza di bergamotto, bastoncino di liquirizia, mirtillo e fragolina, canfora. Di grande personalità, ha lunga chiusura che richiama l'agrume. Nove mesi in barrique usate, poi ventisette in botte.

Abbinamento:

Produttore: Oddero

Enologo: Mariacristina Oddero e Luca Veglio

BAROLO VILLERO 2011

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14,5% | € 52 | Bottiglie: 3.500 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino piuttosto compatto. Il naso esprime note fruttate che ricordano ciliegia e lampone, poi cardamomo, chinotto, cola, macis, propoli. Potente ma al tempo stesso composto, chiude su note decisamente piccanti. Tre anni tra barrique usate e botti.

Abbinamento: Beccaccia al tartufo

Produttore: Oddero

Enologo: Mariacristina Oddero e Luca Veglio

LANGHE NEBBIOLO 2012

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 18,50 | Bottiglie: 14.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Luminosissimo rubino di media compattezza. Deliziosa, al naso, la netta nota iniziale di mela granata, poi chiodi di garofano, rosellina fresca, carbone vegetale, sottobosco. Beverino, intrigante, invita al riassaggio. Un anno e mezzo in botte grande.

Abbinamento: Tajarin al ragù di coniglio

Produttore: Oddero

Enologo: Mariacristina Oddero e Luca Veglio

ODDERO

BARBARESCO GALLINA 2012

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 35 | Bottiglie: 6.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino quasi trasparente. Elegante e femminile, il naso evoca rosa, cipria, sandalo, prugna, spezie dolci e pepe rosa, su sfondo delicatamente agrumato. Intenso, tannico, chiude su ricordi di erbe amaricanti e liquirizia. Ventisette mesi tra barrique usate e grandi botti.

Abbinamento: Tagliata di fassona al rosmarino

Produttore: Oddero

Enologo: Mariacristina Oddero e Luca Veglio

BAROLO 2011

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14,5% | € 35 | Bottiglie: 40.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino cangiante e luminoso. Inizialmente timido, si apre quasi subito su note di china, marasca, pepe di Szechuan, succo d'arancia, spezie dolci. Bocca in divenire, anche se il tannino è già perfettamente integrato. Da attendere. Tre anni in botti da 60 hl.

Abbinamento: Braciolo di cinghiale

Produttore: Oddero

Enologo: Mariacristina Oddero e Luca Veglio

BARBERA D'ASTI SUPERIORE VINCHIO D'ASTI 2012

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Barbera 100% | Gr. 14,5% | € 16 | Bottiglie: 6.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Cupo rubino. Gioco intrigante, al naso, tra componenti più scure (terriccio, goudron, cumino) e sensazioni più dolci di mora, marasca e menta fresca. In bocca la vivace acidità conferisce scioltezza di beva, nonostante l'importante grado alcolico. Un anno e mezzo in botte di rovere di Slavonia.

Abbinamento: Capriolo con salsa ai frutti di bosco

Produttore: Oddero

Enologo: Mariacristina Oddero e Luca Veglio

LANGHE BIANCO COLLARETTO 2013

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Chardonnay 50%, Riesling 50% | Gr. 13% | € 13,50 | Bottiglie: 8.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Luminoso paglierino. Al naso ananas, pesca bianca, acacia, un delizioso sottofondo agrumato ed una sottile nuance minerale. Bocca rispondente, con chiusura che ricorda il biscotto d'avena. Criomacerazione per 24 ore, poi affinamento in acciaio.

Abbinamento: Bagna caoda

Produttore: Oddero

Enologo: Mariacristina Oddero e Luca Veglio

ODDERO

DOLCETTO D'ALBA 2014

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Dolcetto 100% | Gr. 12,5% | € 11,50 | Bottiglie: 10.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Splendida veste porpora. Al naso lampone, mirtillo, fragolina di bosco, cannella, violetta fresca e sfondo di menta. Fresco e di facile – ma non banale – beva. Acciaio.

Abbinamento: Agnello al forno

Produttore: Oddero

Enologo: Mariacristina Oddero e Luca Veglio

MOSCATO D'ASTI CASCINA FIORI 2014

Tipologia: Bianco Frizzante Dolce Docg | Uve: Moscato Bianco 100% | Gr. 5% | € 11 | Bottiglie: 15.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Chiarissimo paglierino. Delicato il naso, con salvia, lavanda fresca, rosellina, miele e muschio bianco. Dolce senza mai essere stucchevole, ha soffuso finale di fiori di limone. Acciaio.

Abbinamento: Torta della nonna

Produttore: Oddero

Enologo: Mariacristina Oddero e Luca Veglio

BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2012

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Barbera 100% | Gr. 14,5% | € 17,50 | Bottiglie: 10.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino profondo. Impatto olfattivo su note di pellame nobile e cuoio, tabacco da pipa, erbe aromatiche, cenere. Molto fresco, media la persistenza. Un anno e mezzo in botte.

Abbinamento: Spuntature di maiale e polenta

Produttore: Oddero

Enologo: Mariacristina Oddero e Luca Veglio