



ODDERO

LANGHE DOC NEBBIOLO



VITIGNO

Nebbiolo

VIGNETO

Comune: La Morra, Santa Maria Bricco San Biagio, Foglio n. 15, Particelle n. 305, 345, 429, 306, 68

Proprietà: altitudine 200 m s.l.m., esposizione Est, sesto d'impianto 2,80x0,90m, densità 4000 ceppi/ha, allevamento a Guyot a contropalliera.

Età: 15 anni

Ettari: 2 ha Resa/ha: 80 q/Ha

EPOCA DI RACCOLTA

Prima decade di ottobre

PRODUZIONE

15.000 bottiglie

VINIFICAZIONE

Selezioni dei grappoli in vigneto, durante la vendemmia, fermentazione alcolica con macerazione per circa 15 giorni, fermentazione malolattica a seguire.

AFFINAMENTO

Affinamento in botti di rovere di varia capacità per circa un anno. Imbottigliamento in autunno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

È un Nebbiolo tipico, dal colore rosso rubino, un bel bouquet di viola e frutta rossa, con un tannino piacevole che richiama la terra di Langa