

guida 2011

slow wine

STORIE
DI VITA
VIGNE
VINI
IN
ITALIA



Slow Food® Editore

LA MORRA (CN)

Oddero - Poderi e Cantine

Frazione Santa Maria, 28

tel. 0173 50618

www.oddero.it

info@oddero.it

33 ha - 120.000 bt

vende in cantina

VITA - Maria Cristina Oddero, con la nipote Isabella Boffa e i collaboratori Luca Veglio e Sergio Blengio, conduce quest'azienda storica della zona del Barolo (35 ettari, di cui 33 vitati, per oltre metà a nebbiolo) rifacendosi alla classicità e alla tradizione: lunghe macerazioni, affinamento in botti grandi rinnovate con ragionevole frequenza, vini che richiedono tempi lunghi per esprimere appieno le loro caratteristiche.

VIGNE - L'azienda dispone di vigne tra le più vocate in assoluto per la produzione di grandi Barolo: Bussia a Monforte, Brunate a La Morra, Rocche e Villero a Castiglione Falletto. Il lavoro scrupoloso e la cura prestata in vigna a tutti i livelli (sesto d'impianto, potature, gestione della chioma, uso il più limitato possibile di prodotti chimici) sono alla base della sanità e della qualità delle uve, per una produzione annuale di 100-120.000 bottiglie.

VINI - Il **Barolo Vigna Rionda Ris. 2004** (2.000 bt; 80 €) è un grande esempio di quanto possa dare questo magnifico cru di Serralunga; l'eccellente **Barolo Villero 2006** (4.000 bt; 34 €), dalle tipiche note di violetta, nasce da terreni argillosi ed è potente e di solida struttura, con un lungo finale succoso; il **Barolo Rocche di Castiglione 2006** (3.000 bt; 42 €), un cru più elegante che potente, ha un bel frutto maturo al naso e in bocca è armonico e di bella eleganza, con finale fruttato di media lunghezza. Il **Barbaresco Gallina 2007** (6.500 bt; 34 €) è molto giovane, ancora da assestare negli aromi, mentre la bella bocca mostra una buona polpa fruttata e tannini solidi; la **Barbera d'Asti Vinchio 2007** (8.000 bt; 13 €) ha frutto vivo e gustosa sapidità, ottima freschezza e bevibilità. Infine, il **Moscato d'Asti 2009** (12.000 bt; 10 €), la cui vigna fu piantata dalla famiglia due generazioni fa, ha bella florealità ed è tutto giocato sulla finezza.

CONCIMI letame in pellet

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO chimico, meccanico

LIEVITI autoctoni

UVE 100% di proprietà
