

LANGHE ROSATO ROSA D'AGOSTO

LA MORRA (CN) / PIEMONTE

L'azienda appare come una terrazza naturale sulle colline delle Langhe, un mare di vigne di proprietà familiare, che, come un tempo vinifica unicamente le uve dei propri vigneti. "Poderi e Cantine Oddero" è un marchio storico tra i produttori del Barolo. Rimasto per generazioni in mani maschili, è adesso di proprietà di Mariacristina e Mariavittoria, figlie di Giacomo Oddero, patriarca del Barolo e personaggio noto non solo in terra di Langa. I vigneti Oddero sono sparsi nelle migliori posizioni solatie (sori) delle colline della zona del Barolo e Barbaresco, del Moscato e della Barbera d'Asti.



ANNO DI FONDAZIONE
1878



ESTENSIONE TERRITORIO
35 Ha



ENOLOGO
MARIACRISTINA
ODDERO



BOTTIGLIE IN UN ANNO
150,000



VITIGNI
NEBBIOLO - DOLCETTO - BARBERA -
MOSCATO BIANCO - CHARDONNAY -
RIESLING



TIPOLOGIA

Vino rosato - DOC



ZONA DI PRODUZIONE

La Morra, esposizione sud-est



VITIGNO

100% Nebbiolo



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

Da 5 a 10 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raffreddamento delle uve per 12 ore circa a temperatura controllata di 14°C, pigiatura a grappolo intero in pressa, macerazione di circa 12 ore, pressatura soffice e conseguente decantazione statica a 10-12°C per circa 18 ore, travaso, fermentazione alcolica e riposo sulle proprie fecce per 3 mesi circa. Imbottigliamento a marzo.



COLORE

Rosa con riflessi aranciati



PROFUMO

Il bouquet è ricco di profumi floreali, viola e petali di rosa, con una presenza freschissima di frutti rossi, amarena, fragola e melograno.



SAPORE

In bocca è fresco e succoso, molte piacevole all'assaggio, con una leggera nota finale di pompelmo rosa. Ha una buona struttura e rotondità e conferma ancora una volta il carattere del Nebbiolo quale espressione di territorio.



ABBINAMENTI

Molto versatile, è ottimo in abbinamento al crudo di pesce, ai risotti vegetariani, si sposa bene anche con salumi, formaggi, piatti di pasta e carne. Da provare fresco con la carne al barbecue!

