

# BARBERA D'ALBA SUPERIORE

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.



**PIEMONTE**  
LA MORRA

44° 39' 06.43" N  
7° 56' 43.49" E



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 rosso - DOC



## ZONA DI PRODUZIONE

- Comune Castiglione Falletto, Foglio n. 7 Particelle 285,286,132. Altitudine 250 m s.l.m., esposizione Sud.

- Comune La Morra, Foglio n. 21 Particella n. 498. Altitudine 280 m s.l.m., esposizione Sud-Ovest



## VITIGNO

100% Barbera



## METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot a controspalliera.



## ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

40 – 50 anni



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Selezione delle uve in vigneto, fermentazione e macerazione per circa 15 giorni in contenitori di acciaio inox, segue fermentazione malolattica in novembre. Affinamento in botti di rovere francese da 50-60 Hl. La durata dell'invecchiamento è di 16 mesi, assemblaggio in primavera, imbottigliamento in estate.



## COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi purpurei



## PROFUMO

Al naso presenta un frutto in una piena maturità, con ottimi risvolti freschi.



## SAPORE

In bocca il tannino è importante, mantenendo il nerbo classico della Barbera, dovuto anche alla sua piacevole acidità.

