



ODDERO

BAROLO BUSSIA SOPRANA VIGNA MONDOCA

LA MORRA (CN) / PIEMONTE



PIEMONTE
LA MORRA

44° 39' 06.43" N
7° 56' 43.49" E

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 rosso - DOCG



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Monforte d'Alba, Foglio n. 2, Particelle 178-407-406. Altitudine 380 m s.l.m., esposizione a Sud-Ovest



VITIGNO

100% Nebbiolo



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Il suolo sedimentario è poco profondo, magro, abbastanza sciolto.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot a controspalliera.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

35 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Grande cura nella coltivazione della vigna, rigida selezione manuale delle uve in vigneto ed in cantina con nastro scorrevole, diraspatura e pigiatura molto soffice, fermentazione e macerazione per 30 giorni circa a temperatura controllata di 28- 29° C. Segue la fermentazione malolattica a dicembre. Affinamento in botti di rovere da 30 HI per una durata di 36 mesi circa, poi affinamento in bottiglia. Nelle migliori annate il Bussia Vigna Mondoca è Riserva, con un tempo di permanenza complessivo nella nostra cantina di 5 anni.



PROFUMO

È un vino di suadanza ed eleganza olfattiva, con richiami di piccoli frutti, note balsamiche naturali, di macchia mediterranea, di rosa secca, che con l'affinamento richiamano il goudron.



SAPORE

Bocca di grande equilibrio, con trama tannica fine e potente, chiusura lunga e complessa.

