



*Figli Luigi Oddero*

## I VINI DI FIGLI LUIGI ODDERO IN DEGUSTAZIONE A “BAROLO & FRIENDS EVENT” 2017 – IV EDIZIONE

In degustazione:

**Barbera d'Alba Doc 2014**  
**Barbaresco Docg 2013**  
**Barolo Docg 2012**  
**Barolo Vigna Rionda Docg 2010**  
**Barolo Rocche Rivera Docg 2009**  
**Barolo Specola Docg 2009**  
**Barolo Vigna Rionda Docg 2007**  
**Barolo Vigna Rionda Docg 2000**

*Lunedì 30 gennaio 2017 Det Norske Teatret – Oslo*

*Martedì 31 gennaio 2017 Hotel Radisson Blu Royal Garden – Trondheim*

La Morra (CN), 30 gennaio 2017. I vini dell'azienda vitivinicola **Figli Luigi Oddero** partecipano per la **prima volta alla manifestazione norvegese “Barolo & Friends Event” (IV edizione)**, evento organizzato dal Consorzio di promozione “I Vini del Piemonte” per rafforzare la presenza dei vini piemontesi in Norvegia, **proponendo in degustazione:**

- lunedì 30 gennaio: **Barbera d'Alba Doc 2014, Barbaresco Docg 2013, Barolo Docg 2012, Barolo Vigna Rionda Docg 2007,**
- martedì 31 gennaio in occasione della “Masterclass sui Vini Piemontesi”, condotta dal sommelier Sandro Minella, Figli Luigi Oddero sarà presente con: **Barolo Vigna Rionda Docg 2010, Barolo Rocche Rivera Docg 2009, Barolo Specola Docg 2009, Barolo Vigna Rionda Docg 2000.**

### I DUE APPUNTAMENTI

#### **LUNEDÌ 30 GENNAIO 2017 - DET NORSKE TEATRET – OSLO**

La tappa di Oslo sarà articolata in tre momenti distinti: una prima sessione riservata in via esclusiva ai rappresentanti del trade; una seconda rivolta al pubblico selezionato di wine lovers; e infine una promozione riservata ai rappresentanti del Monopolio di Stato che consenta loro di conoscere meglio le aziende vinicole piemontesi e le caratteristiche dei loro prodotti.

#### **MARTEDÌ 31 GENNAIO 2017 – HOTEL RADISSON BLU ROYAL GARDEN - TRONDHEIM**

La tappa di Trondheim, organizzata con la formula Walk Around Tasting, sarà rivolta in particolare ai wine lovers provenienti dal nord della Norvegia. Saranno tuttavia presenti anche alcuni operatori trade e, al termine della degustazione, si terrà una wine dinner, durante la quale i produttori potranno presentare i propri vini agli importatori presenti.

### DETTAGLI VINI IN DEGUSTAZIONE

#### **BARBERA D'ALBA DOC**

100% Barbera

I vigneti di Barbera sono situati nella tenuta di Santa Maria di La Morra: dopo un periodo di affinamento e invecchiamento di circa un anno in vasche di acciaio inox, il Barbera d'Alba riposa in bottiglia per altri otto mesi prima di entrare in commercio. È adatto ad accompagnare tutti i piatti della cucina regionale ed internazionale. Splendido con risotti e paste, carni bianche, salumi e formaggi freschi.

## **BARBARESCO DOCG**

100% Nebbiolo

L'area di produzione del Barbaresco si estende nella zona di Treiso con i vigneti di Rombone e Valeirano. Il Barbaresco di Figli Luigi Oddero si presenta con un colore rosso rubino con leggeri riflessi aranciati, risulta brillante. Profumi delicati, intensi e gentili. Ricordi di rosa passita, spezie dolci e piccoli frutti. Al gusto risulta asciutto, morbido quasi vellutato, grande finezza, armonia ed eleganza. Ottimo con carni arrosto, selvaggina, pollame e tutte le carni in genere. Magnifico con risotti e "tajarin", esaltante con formaggi sia freschi che stagionati.

## **BAROLO DOCG**

100% Nebbiolo

Il Barolo per antonomasia, prodotto con uve nebbiolo provenienti da tre vigneti presenti in diversi comuni della denominazione: La Morra, Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba. Dal colore rosso granato brillante con leggere sfumature aranciate. Profumo inconfondibile, intenso e persistente assai piacevole. Ricordi di spezie dolci, frutti di bosco, fieno di montagna, liquirizia. Sapore asciutto, morbido e vellutato. Grande struttura e lunghezza aromatica. Ottimo con selvaggina e tutte le carni in genere. Esaltante con formaggi sia freschi che stagionati.

## **BAROLO VIGNA RIONDA DOCG**

100% Nebbiolo

Barolo Vigna Rionda Docg, è uno dei più importanti e rinomati vini provenienti dal comune di Serralunga d'Alba. Il Barolo qui prodotto è inconfondibile per eleganza, finezza e profondità. Dal colore rosso granato brillante, con leggeri riflessi aranciati dopo lungo invecchiamento. Profumo intenso, etereo, molto persistente con note speziate, di sottobosco, liquirizia, e fiori appassiti. Sapore asciutto, pieno e di grande struttura. Accompagna magnificamente carni arrosto, selvaggina varia e grandi formaggi stagionati.

## **BAROLO ROCCHES RIVERA DOCG**

100% Nebbiolo

Il Barolo Rocche dei Rivera proviene dall'omonima vigna situata a Castiglione Falletto, sotto le mura del castello. Dal colore rosso granato brillante con leggere sfumatura aranciate, al naso risulta inconfondibile, intenso e persistente assai piacevole. Ricordi di spezie dolci, frutti di bosco, fieno di montagna, liquirizia. Sapore asciutto, morbido e vellutato. Grande struttura. Ottimo con carni arrosto, selvaggina, e tutte le carni in genere, esaltante con formaggi sia freschi che stagionati.

## **BAROLO SPECOLA DOCG**

100% Nebbiolo

Questo Barolo prende il nome dalla torre Specola costruita illo tempore dal Cav. Luigi Parà, e situata nel cru Rive, divenuta anche il simbolo della cantina. Dal colore rosso granato brillante, con leggere sfumature aranciate. Profumo inconfondibile con persistenti note iodate, intenso e molto piacevole. Ricordi di spezie dolci, frutti di bosco, liquirizia. Sapore asciutto, morbido e vellutato. Buona struttura. Ottimo con carni arrosto, selvaggina e tutte le carni in genere. Esaltante con formaggi sia freschi che stagionati.

"Barolo & Friends Event", giunto alla IV edizione, è un evento organizzato dal consorzio di promozione "I Vini del Piemonte" e quest'anno dà appuntamento a tutti i wine lovers e ai professionisti di settore lunedì 30 gennaio a Oslo e martedì 31 gennaio a Trondheim. La Norvegia, infatti, ha un'importanza straordinaria per i produttori piemontesi in quanto oggi è uno dei mercati tra i più importanti al mondo per il vino di eccellenza. L'Italia è al primo posto nel paese scandinavo per quanto riguarda il consumo di vino rosso e proprio il Piemonte è una delle regioni italiane leader delle vendite, grazie al successo di questi ultimi anni dei grandi rossi piemontesi, Barolo e Barbera in primis.

## FIGLI LUIGI ODDERO

*L'azienda nasce nell'agosto del 2006 dopo la scelta dei fratelli Giacomo e Luigi di dividersi equamente le proprietà per intraprendere ognuno un proprio percorso professionale.*

***Figli Luigi Oddero nasce grazie a Luigi Oddero, enologo e uomo di grande curiosità e cultura, profondamente e visceralmente innamorato della propria terra, la Langa. Una figura carismatica sempre tesa tra progresso e conservazione, attenta alle innovazioni tecniche ma senza dimenticare la propria storia familiare iniziata nell'800 dai nonni, già produttori e commercianti di vino. Luigi, in vigna, pur sperimentando ed inserendo vitigni internazionali, diede sempre la preferenza al vitigno principe della Langa, il Nebbiolo, e mantenne tutti gli altri vitigni tradizionali della zona, come Barbera, Dolcetto e Freisa. Oggi, dopo la sua scomparsa, avvenuta il 7 aprile 2010, l'azienda è gestita dalla moglie Lena e dai figli, Maria e Giovanni.***

*Figli Luigi Oddero conta **32 ettari di vigneti**, 18 dei quali dedicati al Nebbiolo, che si estendono in tre comuni delle Langhe (Santa Maria di La Morra, Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba).*

*L'approccio agronomico utilizzato alla conduzione dei vigneti è naturale. La vinificazione è tradizionale: vasche di cemento, botti medio-grandi e grandi (25 Hl. – 40 Hl. – 60 Hl. – 90 Hl.) di rovere francese utilizzate per il Barbaresco, il Barolo classico e il Cru di Barolo.*

*Dopo la scomparsa di Luigi Oddero, la gestione della cantina è passata nelle mani dall'Enologo Gregorio Tura coadiuvato dalla consulenza di Dante Scaglione.*

***La produzione annua di bottiglie è di circa 110.000.** La gamma dei vini dell'azienda è composta da: **Barolo Vigna Rionda Docg, Barolo Rocche Rivera Docg, Barolo Specola Docg, Barolo Docg, Barbaresco Rombone Docg, Barbaresco Docg, Langhe Nebbiolo Doc, Langhe Freisa Doc, Barbera d'Alba Doc, Dolcetto d'Alba Doc, Langhe Bianco Doc, Moscato d'Asti Docg.***

## PER INFORMAZIONI STAMPA

Fcomm - Via Pinamonte da Vimercate, 6 20121 Milano T. +39 0236586889  
Francesca Pelagotti Cell. +39 3667062302 E-mail francescapelagotti@fcomm.it  
Laura Marangon Cell. +39 3473754169 E-mail lauramarangon@fcomm.it