



Figli Luigi Oddero

**L'AZIENDA FIGLI LUIGI ODDERO PARTECIPA
A "BAROLO, BARBARESCO, ROERO" - GO WINE MILANO**

I vini in degustazione:

Barolo Docg 2013
Barolo Rocche Rivera Docg 2011
Barolo Rive Specola Docg 2011
Barolo Vigna Rionda Docg 2009
Barbaresco Docg 2014

Giovedì 16 Febbraio 2017

Hotel Michelangelo - Piazza Luigi di Savoia, 6 – Milano

La Morra (CN), 14 febbraio 2017. **L'azienda vitivinicola Figli Luigi Oddero partecipa all'evento "Barolo, Barbaresco, Roero", l'imperdibile appuntamento di Go Wine Milano dedicato alle nuove annate del Barolo, del Barbaresco e del Roero, offrendo in degustazione i seguenti vini: Barolo Docg 2013, Barolo Rocche Rivera Docg 2011, Barolo Rive Specola Docg 2011, Barolo Vigna Rionda Docg 2009 e il Barbaresco Rombone Docg 2014.**

Sarà un'occasione unica per conoscere la storia, il terroir e i segreti delle aziende presenti all'evento, attraverso la degustazione, il dialogo ed il confronto. Alla manifestazione oltre alle ultime annate ci sarà l'opportunità di scoprire una delle etichette da poco in commercio della Figli Luigi Oddero, il **Barolo Vigna Rionda Docg 2009**.

Quest'ultima etichetta è figlia di uno dei più importanti e rinomati vigneti del comune di Serralunga d'Alba, la Vigna Rionda. Esso è un Barolo inconfondibile per eleganza, finezza e profondità. L'annata 2009 si caratterizza per un inverno segnato da abbondanti nevicate ed un inizio di primavera piovoso. Questi fenomeni atmosferici hanno garantito un'ottima riserva idrica del terreno rivelatasi fondamentale nei mesi di luglio ed agosto in cui si sono registrate diverse ondate di calore e una scarsità di piogge. L'attacco fungineo della primavera è stato placato da un mese di maggio asciutto e ventilato seguito da uno sviluppo fenologico della vite tardivo che ha determinato una vendemmia leggermente anticipata, metà agosto, per le uve bianche quali Moscato e Viognier e metà settembre per il Nebbiolo. La 2009 si contraddistingue per l'elevata concentrazione di zuccheri e d'acidità, elementi che concorrono a classificare l'annata come buona, con bel potenziale d'invecchiamento.

L'evento in programma giovedì 16 febbraio sarà suddiviso in tre momenti:

- dalle ore 14.30 alle ore 18.15 : degustazione riservata al pubblico di operatori del settore,
- dalle ore 18.15: presentazione delle nuove annate con la relativa consegna dei riconoscimenti "Premio Amici dei Grandi Rossi di Langa e Roero",
- dalle ore 18.45 alle ore 22.00: apertura dei banchi d'assaggio al pubblico dei *wine lovers*.

DETTAGLI VINI IN DEGUSTAZIONE

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.

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 ROCHE 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 sfumature 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 RIVE 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 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.

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 il 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 35 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