



Figli Luigi Oddero

**L'AZIENDA FIGLI LUIGI ODDERO PRESENTE
ALLA TERZA EDIZIONE DI "GRANDI LANGHE DOCG"**

I vini in degustazione:

Barolo Docg 2013

Barolo Rive Specola Docg 2011

Barolo Vignarionda Docg 2011

Domenica 2 aprile 2017 – 10.00-18.00 – Comune La Morra

Martedì 4 aprile 2017 – 10.00-18.00 – Castello di Grinzane Cavour

La Morra (CN), 28 marzo 2017. **Figli Luigi Oddero, nata nel 2006 grazie a Luigi Oddero, enologo e uomo di grande curiosità e cultura, e guidata oggi, dopo la sua scomparsa, dalla moglie Lena e dai figli Maria Milena e Giovanni, partecipa all'evento "Grandi Langhe Docg", l'appuntamento biennale organizzato dal Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e dedicato ai professionisti del vino.**

L'azienda sarà presente:

- Domenica 2 aprile 2017 presso il Comune La Morra (Salone Polifunzionale) dalle ore 10.00 alle ore 18.00, con i vini Barolo Docg 2013, Barolo Rive Specola Docg 2011;
- Martedì 4 aprile 2017 al Castello di Grinzane Cavour dalle ore 10.00 alle ore 18.00, con i vini Barolo Vignarionda Docg 2011.

DETTAGLIO VINI FIGLI LUIGI ODDERO IN DEGUSTAZIONE

BAROLO 2013 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 RIVE SPECOLA 2011 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 VIGNARIONDA 2011 DOCG

100% Nebbiolo

Barolo Vignarionda 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.

Tre giorni di degustazioni nei diversi comuni di origine, che permetteranno di conoscere i vini direttamente dai produttori e stringere nuovi accordi commerciali. **Protagonisti di questo imperdibile appuntamento saranno i grandi vini DOCG delle Langhe:** il Barolo, il Barbaresco, il Diano d'Alba, il Dogliani e il Roero. Vini di eccellenza e qualità riconosciuta nel mondo come riconosciuto nel modo è il valore universale della regione vitivinicola da cui provengono.

FIGLI LUIGI ODDERO

L'azienda è stata costituita 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 Milena 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.

*La gestione della cantina è affidata ai giovani enologi interni **Francesco Versio, Alberto Gatto e Gregorio Tura** che insieme alla consulenza esterna di **Dante Scaglione** mantengono vivi gli insegnamenti di **Luigi Oddero**.*

La produzione annua di bottiglie è di circa 110.000.** La gamma dei vini dell'azienda è composta da: **Barolo Vignarionda 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