



Figli Luigi Oddero

L'AZIENDA FIGLI LUIGI ODDERO PARTECIPA ALLA V EDIZIONE DI VINI D'AUTORE – TERRE D'ITALIA

Domenica 21 maggio 2017 – dalle ore 11.30 alle ore 19.00

Lunedì 22 maggio 2017- dalle ore 11.30 alle ore 18.30

Una Hotel Versilia – Lido di Camaiore (LU)

I vini in degustazione:

Langhe Nebbiolo Doc 2014
Barbaresco Rombone Docg 2013
Barolo Docg 2012
Barolo Rive Specola Docg 2010
Barolo Rocche Rivera Docg 2010
Barolo Vignarionda Docg 2010
Moscato d'Asti Docg 2016

La Morra (CN), 18 maggio 2017. **L'azienda vitivinicola 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 alla V edizione di Vini d'Autore- Terre d'Italia.**

La manifestazione, ideata da L'AcquaBuona e che si svolgerà il 21 e 22 maggio 2017 a Lido di Camaiore, mira a selezionare le cantine d'autore italiane per offrire ad appassionati e operatori uno spaccato variegato del Bel Paese anche grazie alla diversità degli approcci, in vigna e in cantina, dei vari produttori.

Figli Luigi Oddero partecipa all'edizione offrendo in degustazione: Langhe Nebbiolo Doc 2014, Barbaresco Rombone Docg 2013, Barolo Docg 2012, Barolo Rive Specola Docg 2010, Barolo Rocche Rivera Docg 2010, Barolo Vignarionda Docg 2010 e Moscato d'Asti Docg 2016.

DETTAGLIO VINI FIGLI LUIGI ODDERO IN DEGUSTAZIONE

LANGHE NEBBIOLO 2014 DOC

100% Nebbiolo

Proveniente dai vigneti di Nebbiolo situati nell'area di La Morra, **Langhe Nebbiolo** si presenta con un colore rosso rubino brillante. Profumi ancora floreali e fruttati che ricordano la gradevolezza del Nebbiolo. Sapore asciutto, sapido con ricordi di frutta e fiori appassiti. Ottima struttura, buon equilibrio e lunga persistenza aromatica. Può accompagnare tutti gli antipasti a base di salumi, salsiccia e carne cruda all'albese. Fritto misto alla piemontese, fonduta, risotti e paste con o senza tartufo, grigliate miste, pollame e carni in umido, coniglio alla cacciatora e carni allo spiedo.

BARBARESCO ROMBONE 2013 DOCG

100% Nebbiolo

La produzione del **Barbaresco Rombone** è limitata esclusivamente alla menzione medesima. Dal colore rosso rubino con leggeri riflessi aranciati, brillante. Al naso presenta profumi delicati, intensi e gentili. Ricordi di rosa passita, spezie dolci e piccoli frutti. Al gusto è 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 2012 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 2010 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 ROCHE RIVERA 2010 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 VIGNARIONDA 2010 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.

MOSCATO D'ASTI 2016 DOCG

100% Moscato Bianco

Con i vigneti di Moscato situati nella Cascina Fiori a Trezzo Tinella, si ottiene il **Moscato d'Asti** da fermentazione naturale in autoclave per un periodo di un mese circa, con lo scopo di ottenere una presa di spuma grassa e persistente. Dal colore chiaro di tonalità gialla con riflessi verdi e dal fine perlage, al naso risulta fragrante e fresco, con sensazioni di fiori d'arancio, Litchi, gardenia e erbe aromatiche come la melissa. In bocca: sensazioni simili al profumo, frizza soave con leggera acidità, fresco e sapido con retrogusto mentolato e di salvia. Vero sapore di succo d'uva. Perfetto in abbinamento con biscotti di nocciole o la classica Torta di Langa. In estate accompagna macedonie di frutta con pesca e fragole.

Per partecipare all'evento è necessario munirsi di biglietto d'ingresso al costo di 25€ (ridotto a 20€ per i soci AIS, F.I.S.A.R., GoWine, ONAV, Slow Food, Touring e iscritti al notiziario de L'AcquaBuona).

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