



*Figli Luigi Oddero*

**L'AZIENDA FIGLI LUIGI ODDERO PARTECIPA  
ALLA 51° EDIZIONE DI VINITALY  
(Pad.10 Stand N2)**

*9-12 Aprile 2017  
Viale del Lavoro, 8 - Verona*

I vini in degustazione:  
**Barbera d'Alba Doc 2015**  
**Langhe Nebbiolo Doc 2014**  
**Barbaresco Rombone Docg 2014**  
**Barolo Docg 2013**  
**Barolo Rive Specola Docg 2011**  
**Barolo Rocche Rivera Docg 2011**  
**Barolo Vignarionda Docg 2011**  
**Langhe Bianco Doc 2015**  
**Moscato d'Asti Docg 2016**

La Morra (CN), 29 marzo 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 51° edizione di Vinitaly, l'attesissimo appuntamento vinicolo veronese dal 9 al 12 aprile 2017, nel Padiglione Piemonte: Pad. 10, stand N2.**

In degustazione: **Barbera d'Alba Doc 2015, Langhe Nebbiolo Doc 2014, Barbaresco Rombone Docg 2014, Barolo Docg 2013, Barolo Rive Specola Docg 2011, Barolo Rocche Rivera Docg 2011, in anteprima (in commercio dal prossimo ottobre) Barolo Vignarionda Docg 2011, Langhe Bianco Doc 2015 e Moscato d'Asti Docg 2016.**

**DETTAGLIO VINI FIGLI LUIGI ODDERO IN DEGUSTAZIONE**

**BARBERA D'ALBA 2015 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.

**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 2014 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 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 ROCHE RIVERA 2011 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 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.

### **LANGHE BIANCO 2015 DOC**

75% Chardonnay, 25% Viognier

Ottenuto dai vigneti di Chardonnay e Viognier situati sul lato sud della cantina, all’interno della tenuta, **Langhe Bianco** si presenta con un colore giallo paglierino più o meno intenso, brillante. Profumi delicati di frutta tropicale, di agrumi, erbe aromatiche e fiori di campo. Sapore pieno, armonico, sapido, molto persistente. Vino di grande struttura ed equilibrio. Ottimo vino per un aperitivo; accompagna bene antipasti, primi piatti non troppo ricchi di salse, pesce di mare e crostacei e carni bianche.

### **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

### **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