



**GRANDI RICONOSCIMENTI PER IL
BAROLO VIGNA RIONDA DOCG 2010
DI FIGLI LUIGI ODDERO
NELLE PIÙ IMPORTANTI GUIDE ITALIANE DEL VINO 2018**

La Morra (CN), ottobre 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, ha ottenuto grandi riconoscimenti per il **BAROLO VIGNA RIONDA DOCG 2010**, dalle più importanti guide italiane del vino.

- **“I vini d'Italia 2018”** del **Gambero Rosso** conferisce i **TRE BICCHIERI**
- **“I vini d'Italia 2018”**, Le Guide de **IL'Espresso** assegna il 39° posto nella categoria **“I 100 VINI DA CONSERVARE”**
- **“I Vini Buoni d'Italia 2018”** del **Touring Club Italiano** conferisce la **CORONA**.

Inoltre, l'azienda **Figli Luigi Oddero** viene inserita nelle seguenti guide:

- Guida **“Slow Wine 2018”**
- Guida **“Vitae 2018”** dell'**AIS (Associazione Italiana Sommelier)**
- Guida **“I vini di Veronelli 2018”**



Il **Barolo Vigna Rionda** è un nebbiolo in purezza, dal colore rosso rubino con leggeri riflessi aranciati dopo un lungo invecchiamento. Profumo intenso, etereo, molto persistente con note speziate, di sottobosco, liquirizia, e ori appassiti. Sapore asciutto, pieno e di grande struttura. Il lungo affinamento nel chiuso della bottiglia gli conferisce straordinarie qualità organolettiche. Ideale servito ad una temperatura intorno ai 18°C, in calice “ballon” grande, accompagna magnificamente carni arrosto, selvaggina varia e grandi formaggi stagionati.

La vigna di provenienza si trova nel comune di Serralunga d'Alba. Storico vigneto, che prende il suo nome dalla sua forma: vigna rionda o rotonda. Anfiteatro di filari completamente esposti a pieno sole. Altitudine 350 mt. s.l.m. con una superficie pari a ha. 0,8. Il microclima presente è eccellente per la coltivazione del nebbiolo. Le uve raccolte a mano con rigorosa selezione sia in vigna che in cantina. La fermentazione con macerazione per un periodo di 16 – 20 giorni, avviene ad opera di lieviti indigeni. L'affinamento avviene in botti di rovere francese di media capacità per un periodo di 36 mesi. Seguono 24 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

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
Sonia Gambino Cell: +39 342 0686448 – E-mail: soniagambino@fcomm.it;