



Figli Luigi Oddero

I VINI DI FIGLI LUIGI ODDERO A “BA&BA, BAROLO E BARBARESCO 2018”

In degustazione:
Barolo DOCG 2014
Barolo DOCG Rocche Rivera 2013
Barbaresco DOCG Rombone 2015

Sabato 7 aprile dalle ore 14.30, Palazzo Carignano, Torino



La Morra (CN), aprile 2018. Il prossimo 7 aprile, dalle ore 15 alle 20, 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 Giovannipartecipa alla ventesima edizione di **BA&BA**. Il grande evento dedicato alle nuove annate di **Barolo e Barbaresco**, organizzato da AIS Piemonte, si terrà a Palazzo Carignano a Torino

Figli Luigi Oddero offre in degustazione tre dei suoi vini di punta: **Barolo DOCG 2014, Barolo DOCG Rocche Rivera 2013, e Barbaresco DOCG Rombone 2015.**

L'azienda vitivinicola sarà inoltre presente a BA&BA International, una degustazione dedicata a 12 top sommelier di calibro internazionale, organizzata presso la sede AIS di Torino, in Via Modena 23 e parteciperà con il Barolo Vigna Rionda 2012.

NOTE DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

BAROLO DOCG 2014

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. Vinificato separatamente in grandi vasche di acciaio e/o cemento per un periodo di un anno, si procede, sempre separatamente, all'affinamento e all'invecchiamento in botti grandi di rovere francese. Successivamente, riposa per un periodo di ulteriori 12 mesi in bottiglia prima di entrare in commercio.

BAROLO ROCCHES RIVERA DOCG 2013

Il Barolo Rocche Rivera proviene dall'omonima vigna situata a Castiglione Falletto, sotto le mura del castello, esposta a mezzogiorno, a un'altezza di circa 350 mt. s.l.m., con una superficie pari a 3 ettari e con una produzione annua di circa 9.000 bottiglie. L'affinamento e l'invecchiamento avvengono in botti grandi di rovere francese per un periodo minimo di 36 mesi; successivamente, il vino riposa in bottiglia per due anni prima di essere messo in commercio.

BARBARESCO ROMBONE DOCG 2015

La produzione del Barbaresco Rombone è limitata esclusivamente alla menzione medesima. L'altitudine media è di circa 250 mt. s.l.m. L'affinamento e invecchiamento avvengono per un periodo di almeno 18 mesi in botti grandi di rovere francese; il vino, poi, riposa in bottiglia per almeno altri 12 mesi prima di entrare in commercio.

NOTE STAMPA

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 e 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, sotto la guida dell'agronomo **Luciano Botto**. 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, con la 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 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 02 36586889
Francesca Pelagotti Cell. +39 3667062302 – E-mail: francescapelagotti@fcomm.it
Sonia Gambino Cell. +39 342 0686448 – E-mail: soniagambino@fcomm.it
Alessandro Gammaldi tel. +39 340 9629083 – E-mail: alessandrogammaldi@fcomm.it