



*Figli Luigi Oddero*

**Figli Luigi Oddero**  
**PARTECIPA A NEBBIOLO PRIMA**

*14-17 maggio 2018*  
*Hotel I Castelli – v.le Torino 14, Alba*

*I vini in degustazione:*  
**Barbaresco Rombone Docg 2015**  
**Barolo Docg 2014**

La Morra (CN), maggio 2018. 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 a Nebbiolo Prima, la grande anteprima internazionale organizzata annualmente da Albeisa, che quest'anno si terrà ad Alba dal 14 al 17 maggio.

Durante la manifestazione l'azienda offrirà in degustazione il **Barbaresco Rombone Docg 2015** e il **Barolo Docg 2014**.

**DETTAGLIO DEI VINI IN DEGUSTAZIONE**

**BARBARESCO ROMBONE DOCG 2015**

100% Nebbiolo

La produzione del Barbaresco Rombone è limitata esclusivamente alla menzione medesima, da vigneti con altitudine media di circa 250 mt. s.l.m. Le uve sono raccolte a mano con scelta rigorosa dei grappoli in vigna, ripetuta prima delle fasi di diraspa - pigiatura. La fermentazione con macerazione dura per un periodo di 10 – 15 giorni, ad opera di lieviti indigeni. La fermentazione malolattica è svolta tra l'inverno e la primavera successiva. L'affinamento avviene in recipienti di acciaio inox con successivo passaggio in botti di legno di rovere di media e grande capacità per almeno 18 mesi. Messo in bottiglia, affina per almeno 12 mesi prima di essere messo in commercio.

**BAROLO DOCG 2014**

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. 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.

## 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 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 nella 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 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 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 0236586889

Francesca Pelagotti Cell. +39 3667062302 – E-mail francescapelagotti@fcomm.it

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

Alessandro Gammaldi Cell. +39 340 9629083 – E-mail: alessandroammaldi@fcomm.it