

BAROLO DOCG 2014 DI FIGLI LUIGI ODDERO

PER UN NATALE SPECIALE

Un vino pregiato e di grande eleganza, ideale per celebrare le festività natalizie

La Morra, dicembre 2018. In occasione del Natale 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, propone per questo Natale uno dei suoi vini più pregiati: **il Barolo Docg 2014**.

Un regalo unico e prezioso, che nasce in un terroir inconfondibile: il Barolo Docg 2014 è 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.

Ideale in abbinamento ai piatti tipici delle festività natalizie, alla selvaggina e alle carni e, per concludere in bellezza, ai formaggi freschi e stagionati.

BAROLO DOCG 2014



Di colore rosso rubino con riflessi granati. Il profumo è etereo ed intenso, con note fruttate e speziate. Il sapore è pieno e generoso, con buona sapidità ed equilibrata trama tannica.

Le uve provengono da terreni ricchi di marne con presenza di argilla e sabbia, ricchi di humus e sali minerali.

La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata; il vino viene poi messo in vasche di cemento dove svolge la fermentazione malolattica. Segue un affinamento in botti grandi di legno per circa 30 mesi e poi in bottiglia per altri 12 mesi, prima di essere destinato alla vendita.

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.

Prezzo medio al pubblico (formato 0,750 lt): € 45-50

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
Sonia Gambino Cell: +39 342 0686448 – E-mail: soniagambino@fcomm.it
Carlotta Ribolini Cell: +39 338 7322829 – E-mail: carlottaribolini@fcomm.it