



## **I VINI DI FIGLI LUIGI ODDERO PREMIATI DALLE PIÙ IMPORTANTI GUIDE ITALIANE DEL VINO**

*La Morra (CN), ottobre 2019.* 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 ottimi riconoscimenti **dalle più importanti guide italiane del vino:**

La guida **“I vini d’Italia 2020”** del Gambero Rosso conferisce i **TRE BICCHIERI** a Barolo Vigna Rionda 2013

Le **Guide de L’Espresso 2020** inseriscono Barolo Vigna Rionda 2013 nella categoria **“I 100 MIGLIORI VINI ROSSI”**

**Slow Wine 2020** assegna il premio **“GRANDE BOTTIGLIA”** a Barbaresco Rombone 2016

**Vitae 2020** dell’AIS (Associazione Italiana Sommelier) conferisce i **“QUATTRO TRALCI”** a Barolo Vigna Rionda 2013

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

**“Bibenda 2020”** della Fondazione Italiana Sommelier  
**“I Vini Buoni d’Italia 2020”** del Touring Club Italiano

*“Siamo davvero onorati per i premi che gli esperti e la critica hanno assegnato ai nostri vini” - afferma Lena Oddero – “Un grande riconoscimento alla passione, lavoro di ricerca e valorizzazione dei singoli vigneti, iniziato da Luigi, oggi prosegue e si sviluppa grazie ai miei figli e a una squadra di giovani che lavorano ogni giorno per preservare la grande tradizione vitivinicola delle nostre Langhe.”*

## **BARBARESCO ROMBONE 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 VIGNARIONDA 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.

## **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 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, Barbera d'Alba Doc, Dolcetto d'Alba Doc, Langhe Bianco Doc, Moscato d'Asti Docg.**

## **PER INFORMAZIONI**

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