

**I VINI DI FIGLI LUIGI ODDERO  
RENDERANNO UNICO  
IL VOSTRO NATALE**



*La Morra (CN), novembre 2019.* In occasione del Natale 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, propone due grandi vini ideali come dono e perfetti da abbinare ai tipici menu natalizi.

**Barolo Vignarionda D.O.C.G. 2013**

L'etichetta simbolo di Figli Luigi Oddero, prodotto con uve nebbiolo provenienti dai vigneti situati nel comune di Serralunga d'Alba, dove il Nebbiolo trova la sua terra di massima espressione qualitativa. Un vino di grande eleganza e profondità, un regalo unico e prezioso per sorprendere gli amanti dei grandi vini adatti a un lungo invecchiamento.

Barolo Vignarionda D.O.C.G. 2013 quest'anno ha ottenuto i **“Tre Bicchieri”**, il prestigioso riconoscimento della guida **“I vini d'Italia 2020”** del Gambero Rosso.

*Il prezzo medio di vendita al pubblico è di € 140,00 a bottiglia.*

**Moscato d'Asti D.O.C.G. 2019**

Dai vigneti che circondano la Cascina Fiori a Trezzo Tinella, si ottengono le migliori uve di Moscato per la produzione di questo vino dolce, un grande classico della tradizione enologica piemontese. Caratterizzato da un perlage fine ed elegante, colpisce per la sua freschezza e fragranza: è il vino ideale per accompagnare i tipici dolci delle festività natalizie.

*Il prezzo medio di vendita al pubblico è di € 18,00 a bottiglia.*



*Figli Luigi Oddero*

## **DETTAGLIO DEI VINI**

### **BAROLO VIGNARIONDA DOCG 2013**

100% Nebbiolo

Barolo Vignarionda Docg, è uno dei più importanti e rinomati vini provenienti dal comune di Serralunga d'Alba. Qui le vigne si estendono per circa 0,8 ettari e hanno un'esposizione a sud a circa 350 mt. di altezza. La conformazione geografica del luogo favorisce lo sviluppo di un microclima ideale per la coltivazione del Nebbiolo. Affinato in botte grande di rovere francese, riposa poi per altri due anni in bottiglia prima di entrare in commercio. Il Barolo qui prodotto è inconfondibile per eleganza, finezza e profondità.

### **MOSCATO D'ASTI DOCG 2018**

100% Moscato Bianco

Con i vigneti di Moscato situati nella Cascina Fiori a Trezzo Tinella, si ottiene il **Moscato d'Asti** da fermentazione naturale in autoclave per un periodo di un mese circa, con lo scopo di ottenere una presa di spuma grassa e persistente. Dal colore chiaro di tonalità gialla con riflessi verdi e dal fine perlage, al naso risulta fragrante e fresco, con sensazioni di fiori d'arancio, Litchi, gardenia ed erbe aromatiche come la melissa. In bocca: sensazioni simili al profumo, frizza soave con leggera acidità, fresco e sapido con retrogusto mentolato e di salvia. Vero sapore di succo d'uva. Perfetto in abbinamento a panettone, pandoro e tutti i dolci natalizi.



*Figli Luigi Oddero*

## 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 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

Costanza Giustiniani Cell: + 39 - E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it