



Figli Luigi Oddero

COMUNICATO STAMPA

MAGGIO 2020

**FIGLI LUIGI ODDERO
CELEBRA TUTTE LE MAMME CON
LANGHE BIANCO DOC 2018**

Un inno all'amore materno



La Morra (CN), maggio 2020. In occasione della “**Festa della mamma**”, 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 **Langhe Bianco DOC 2018**, un bianco ottenuto da Chardonnay (75%) e Viognier (25%) espressione di un terroir unico, Patrimonio Unesco dell’Umanità.

È il vino ideale per accompagnare un buon pranzo di famiglia, in onore di tutte le mamme.

Langhe Bianco DOC 2018 (75% Chardonnay, 25% Viognier) è un bianco fresco che sprigiona sentori di frutta tropicale, agrumi, erbe aromatiche e fiori di campo, in equilibrio con il tocco di boisé ceduto dai fusti di rovere dell’affinamento. Un vino di grande struttura ed equilibrio, ideale da bere con l’aperitivo, accompagna bene antipasti, carni bianche e primi piatti di pesce e crostacei.



Figli Luigi Oddero

DETTAGLIO DEI VINI

LANGHE BIANCO DOC 2018

75% Chardonnay, 25% Viognier

Le uve raccolte a mano con scrupolosa attenzione, vengono sottoposte a diraspatura e ad una breve macerazione a freddo. Segue una spremitura soffice in pressa. Il mosto sottoposto a sfecciatura statica viene collocato in serbatoio di acciaio inossidabile termo condizionato a 16° - 18° C per la fermentazione alcolica. Successivamente riposa sulle fecce fini in acciaio e in tonneau di rovere francese per almeno quattro - cinque mesi. La messa in bottiglia avviene a fine primavera.

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.**



Figli Luigi Oddero

Per informazioni

Ufficio stampa Italia Fcomm

via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano T. +39 02 36586889

Francesca Pelagotti mobile +39 366 7062302, francescapelagotti@fcomm.it
Carlotta Ribolini mobile +39 338 7322829 carlottaribolini@fcomm.it
Costanza Giustiniani mobile +39 342 0686448 costanzagiustiniani@fcomm.it
Leila Caramanico mobile + 39 380 54321134 leilacaramanico@fcomm.it