



*Figli Luigi Oddero*

**Figli Luigi Oddero**  
**ALLA 52° EDIZIONE DI VINITALY**  
**Pad.10 Piemonte - Stand N 2**

*15-18 Aprile 2018*  
*Viale del Lavoro, 8 - Verona*

*I vini in degustazione:*

***Langhe Bianco Doc 2016***  
***Barbera d'Alba Doc 2016***  
***Dolcetto d'Alba Doc 2017***  
***Langhe Nebbiolo Doc 2015***  
***Barbaresco Rombone Docg 2015***  
***Barolo Docg 2014***  
***Barolo Rocche Rivera Docg 2012-2013-2014***  
***Barolo Vignarionda Docg 2012***  
***Moscato d'Asti Docg 2017***

La Morra (CN), aprile 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 alla 52° edizione di Vinitaly, l'attesissimo appuntamento vinicolo veronese dal 15 al 18 aprile 2018.

Sarà presente nel Padiglione Piemonte, **Pad. 10, stand N2**, e offrirà in degustazione: **Langhe Bianco Doc 2016, Barbera d'Alba Doc 2016, Dolcetto d'Alba Doc 2017, Langhe Nebbiolo Doc 2015, Barbaresco Rombone Docg 2015, Barolo Docg 2014, Barolo Rocche Rivera Docg 2012-2013-2014, Barolo Vignarionda Docg 2012, Moscato d'Asti Docg 2017.**

Sarà inoltre possibile degustare alcune **vecchie annate** dei diversi Cru di Barolo di *Figli Luigi Oddero*.

**DETTAGLIO DEI VINI IN DEGUSTAZIONE**

**LANGHE BIANCO DOC 2016**

Ottenuto uve Chardonnay e Viognier provenienti da vigneti esposti a sud-ovest, nel comune di La Morra. Le uve per il Langhe Bianco vengono raccolte a mano con scrupolosa attenzione, sottoposte a diraspatura e a 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 15° - 17° C per la fermentazione alcolica; successivamente riposa sulle fecce fini per almeno un mese. Alla sfecciatura si conserva il vino nuovo per almeno 6/7 mesi a bassa temperatura in recipienti inox e/o piccole botticelle da 500 – 700 litri. La messa in bottiglia avviene a fine primavera

**DOLCETTO D'ALBA DOC 2017**

I vigneti di Dolcetto si trovano nel comune di Serralunga d'Alba, località Collaretto e nel comune di La Morra, e sono esposti a sud. La vendemmia viene effettuata a mano, con una rigorosa selezione delle uve. La diraspatura, la pigiatura e la successiva fermentazione alcolica avviene in fermentini termo condizionati, alla temperatura di 25°. La svinatura avviene dopo 7/9 giorni. Al fine di mantenere il fruttato caratteristico del vino Dolcetto, il vino viene conservato in recipienti di acciaio inossidabile fino alla primavera. Dopo la messa in bottiglia resta a riposo alcuni mesi prima di essere commercializzato.

## **BARBERA D'ALBA DOC 2016**

100% Barbera

I vigneti di Barbera sono situati nella tenuta di Santa Maria di La Morra, tra i 250/300 mt. s.l.m. con esposizione Sud-Est e Sud-Ovest. Le uve vengono rigorosamente selezionate e sottoposte a fermentazione per dieci – dodici giorni in fermentini termoregolati a temperatura di 27° - 29° C. Il vino nuovo viene travasato in recipienti di acciaio inox e cemento, dove effettuerà la fermentazione malolattica.

L'affinamento avviene in tini di acciaio inox e/o botti grandi di rovere francese e successivamente il vino viene messo in bottiglia, dove sviluppa le sue caratteristiche migliori.

## **LANGHE NEBBIOLO DOC 2015**

100% Nebbiolo

Proveniente dai vigneti di Nebbiolo situati nell'area di La Morra, località Santa Maria. Altitudine a 250/300 mt. s.l.m. La vendemmia avviene a mano, con rigorosa selezione delle uve. Pigiatura, diraspatura, e fermentazione alcolica con macerazione per 8 – 10 giorni ad opera di lieviti indigeni. La fermentazione malolattica avviene tra l'autunno e la primavera successiva. L'affinamento è svolto in vasche di acciaio e/o botti di rovere di media – grande capacità, a seconda della tipologia del millesimo per un periodo di 12 – 24 mesi. Affina in bottiglia per almeno 12 mesi.

## **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.

## **BAROLO ROCHE RIVERA DOCG**

100% Nebbiolo

Il Barolo Rocche Rivera, proviene dall'omonima vigna situata a Castiglione Falletto, sotto le mura del castello, esposta a mezzogiorno, ad un'altezza di circa 350 mt. s.l.m., con una superficie di circa 3.5 ettari, e con una produzione annua di circa 9.000 bottiglie. L'affinamento e l'invecchiamento avvengono in botti grandi di rovere francese per un periodo minimo di 36 mesi, successivamente riposa in bottiglia per due anni prima di essere messo in commercio.

## **BAROLO VIGNARIONDA DOCG 2012**

100% Nebbiolo

Barolo Vigna Rionda 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 per un periodo di almeno 36 mesi, 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 2017**

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 biscotti di nocciole o la classica Torta di Langa. In estate accompagna macedonie di frutta con pesca e fragole

## 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 tel. +39 340 9629083, alessandroammaldi@fcomm.it