



ACQUISTATO IL

Barolo DOCG Brunate 2021

2021

Profondo, elegante e longevo



Lo abbiamo scritto tante volte: gli appassionati di Barolo non cercano un semplice vino... vogliono sperimentare un territorio. E con questo Barolo Brunate DOCG, il risultato sarà assicurato. Un capolavoro che sfida il tempo che nasce sulle colline delle Langhe. Un vino monumentale che proviene dalla zona di Castiglione Falletto, a 250 metri sul livello del mare. Un terroir unico, caratterizzato da terreni calcareo-argillosi e da un'esposizione sud-est che massimizza l'irraggiamento solare. Le vigne di Brunate, in particolare, godono di un microclima eccezionale, con giornate calde e notti fresche che favoriscono una perfetta maturazione delle uve. In campagna, vecchie piante con un'età compresa tra i 50 e i 60 anni, in grado di regalare uve concentrate e ricche di estratti. Il risultato? Un vino profondo, elegante e longevo. Vendemmia manuale e accurata selezione dei grappoli più maturi e sani. La fermentazione e la macerazione avvengono in acciaio inox per circa 25 giorni, a temperatura controllata, preservando la freschezza e la vivacità dei profumi. Segue la fermentazione malolattica, che ammorbidisce i tannini e dona al vino un profilo più armonioso. L'affinamento in botti di rovere francese da 20 ettolitri per circa 30 mesi conferisce poi al Barolo Brunate DOCG di Oddero complessità, eleganza e una lunga capacità di evoluzione. Colore rubino che con l'invecchiamento assume sfumature granate, al naso seduce con un bouquet che richiama la rosa, la viola, la terra bagnata e la frutta rossa matura. Con l'invecchiamento, emergono sentori terziari di spezie, liquirizia, cuoio e tartufo, che impreziosiscono la complessità aromatica del vino. In bocca, struttura monumentale ed eleganza raffinata. Acidità vibrante e tannini potenti ma vellutati creano un sorso armonioso e persistente. Il finale è lungo e appagante.

La tenuta vinicola degli Oddero è un'autentica terrazza naturale che abbraccia il cuore dell'enologia piemontese. Qui il vigneto è più di una semplice coltivazione. E' piuttosto una tradizione, tramandata di generazione in generazione. Un patrimonio familiare che va preservato e valorizzato. I vigneti della famiglia Oddero sono disseminati sulle pendici delle colline più prestigiose. Qui, tra le migliori posizioni, o "sori" come sono conosciute localmente, maturano i vitigni simbolo della regione: il nobile Nebbiolo, cuore pulsante del Barolo e del Barbaresco, il Moscato, e la Barbera. "Poderi e Cantine Oddero" sono un marchio storico nel mondo del vino. Oggi, le redini dell'azienda sono nelle mani di Mariacristina e Mariavittoria, figlie di Giacomo Oddero, figura leggendaria nel mondo enologico dal 2010. La loro filosofia enologica è eleganza e rispetto per l'ambiente. La loro passione è la qualità e la tradizione. La loro missione è creare vini che raccontano la storia e la cultura delle Langhe. La loro dedizione è al cliente e al territorio. La loro ambizione è la perfezione.

La Vigna	
Terreno	Sud-est
Esposizione	Sud-est
Allevamento	3500
Densità imp.	3500
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Grande importanza alla coltivazione della vite, con particolare attenzione alla selezione delle uve. Il vigneto sia in cantina con nastro scorrevole, diraspato a mano e macerazione per circa 25 giorni, ad una temperatura controllata di 28° C circa. Segue a dicembre la fermentazione malolattica. Affinamento in botti di rovere francese per circa 30 mesi. Imbottigliamento a fine estate, ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione per un periodo di un anno.
Sensazioni	Veste rubino tendente al granato. Intense note di rosa e viola, accompagnate da un cenno di terra bagnata e di un frutto rosso maturo. Tannini lunghissimi, comunque dolci, parlano di un'evoluzione che si completerà molto in là nel tempo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821