Figli Luigi Oddero

Lena, Giovanni e Maria Oddero

Esclusiva Italia

90.000
29,5 ha: Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Freisa
2,5 ha: Chardonnay, Viognier

2023/24	Langhe Chardonnay	Bianco	Secco	2024 a esaurimento 2023
2022	Langhe Bianco	Bianco	Secco	no scheda vino; in esaurimento
2023	Dolcetto d'Alba	Rosso	Secco	
2021	Barbera d'Alba	Rosso	Secco	
2022	Langhe Freisa	Rosso	Secco	a esaurimento 2021
2021	Langhe Freisa	Rosso	Secco	
2022	Langhe Nebbiolo	Rosso	Secco	
2021/22	Barbaresco	Rosso	Secco	a esaurimento 2020
2020	Barbaresco	Rosso	Secco	
2020/21/22	Barbaresco « Rombone »	Rosso	Secco	
2018	Barbaresco « Rombone »	Rosso	Secco	
2019/20/21	Barolo	Rosso	Secco	
2018	Barolo	Rosso	Secco	
2017	Barolo	Rosso	Secco	
2020/21	Barolo « Specola »	Rosso	Secco	
2018/19	Barolo « Specola »	Rosso	Secco	
2020/21	Barolo « Rocche Rivera »	Rosso	Secco	
2018/19	Barolo « Rocche Rivera »	Rosso	Secco	
2017	Barolo « Rocche Rivera »	Rosso	Secco	
2017/18	Barolo « Vignarionda »	Rosso	Secco	
2016/19	Barolo « Vignarionda »	Rosso	Secco	
2015	Barolo « Vignarionda »	Rosso	Secco	
2023	Langhe Rosato	Rosato	Secco	no scheda vino; 2024 non prodotto
2020/21	Langhe Nebbiolo Magnum	Rosso	Secco	2021 a esaurimento 2020
2020/21	Barolo Magnum	Rosso	Secco	
	Scatola di legno per bottiglia Magnum			

MAGNUM E ALTRE ANNATE DI 0,75 SU RICHIESTA

NON SI PUO' GUARDARE AL FUTURO SE NON SI CONOSCE IL PROPRIO PASSATO

L'azienda nasce grazie all'intuito di Luigi Oddero, enologo e uomo di grande curiosità e cultura, profondamente innamorato della propria terra: la Langa. Un gentiluomo di campagna, come lo ha definito Mario Soldati nella sua intervista del 1975 riportata nel libro Vino al Vino, che racchiudeva in sé lo spirito contadino e la visione di lungo periodo, rappresentando la fusione tra le energie del passato e la volontà di guardare al futuro. Una figura carismatica, sempre tesa tra progresso e conservazione, attenta alle innovazioni tecniche ma senza dimenticare la propria storia familiare iniziata nel 1800 dai nonni, già produttori e commercianti di vino.
Luigi, in vigna, pur sperimentando ed inserendo vitigni internazionali a bacca bianca, diede sempre la preferenza al vitigno principe di Langa, il Nebbiolo e mantenne tutti gli altri vitigni tradizionali della zona come Barbera, Dolcetto e Freisa. Da sempre preferì seguire la strada della vinificazione tradizionale del Barbaresco e del Barolo, utilizzando esclusivamente botti di grandi capacità.
Oggi, l'azienda è gestita dalla moglie Lena e dai figli Maria e Giovanni che continuano il cammino intrapreso, nel pieno rispetto della filosofia paterna.
La gestione del vigneto è attenta: non può ancora essere definita biologica, ma la voglia di andare in quella direzione pare esserci.
"Le selezioni di Barolo maturano per almeno 3 anni in botti grandi e **combinano alla perfezione l'austero carattere del nebbiolo con l'eleganza del terroir da cui provengono**." - Guida Gambero Rosso 2023
"Sempre più convincenti, i vini nascono dalla **scrupolosa conoscenza di ogni singola vigna** e da microvinificazioni mirate. **Nitida è l'impronta territoriale, in una nobile veste classica**." - Guida Slow Wine 2023

Langhe Chardonnay

100% Chardonnay
20/25 anni
Raccolta manuale; diraspatura; breve macerazione a freddo; spremitura soffice; acciaio sfecciatura statica in acciaio a 15° - 17° per la fermentazione.
1.800
5 anni
Aperitivo; antipasti di pesce, crostacei, molluschi e caviale.
Giallo paglierino, frutta bianca, agrumi ed erbe aromatiche. Sapido, fresco e minerale.

Dolcetto d'Alba

100% Dolcetto
25 anni
Vedemmia a mano; fermenta e matura in acciaio.
5.000
4-5 anni
Antipasti e piatti, sia della cucina regionale piemontese che sia della cucina nazionale ed internazionale.
Colore rosso rubino intenso; profumo fresco, floreale e fruttato con ricordi di ciliegia marasca. Vino di buona struttura con sapore asciutto, sapido, morbido e armonico. Gradevolmente mandorlato.
Il compagno di scuola, quello simpaticissimo.

Barbera d'Alba

100% Barbera
11 anni
Fermenta con termoregolazione a 24° per 15-20 gg; il vino è affinato in cemento e botti di legno.
11.000
15 anni
Piatti della cucina regionale ed internazionale, risotti e paste, carni bianche, salumi e formaggi freschi.
Rosso rubino con riflessi violacei, profumi fruttati di ciliegio e prugna. Ottima acidità e morbidezza tannica.
La solidità.

Langhe Nebbiolo

100% Nebbiolo
25 anni
Pigiatura, diraspatura, fermentazione e macerazione di 15 gg. Invecchiamento in legno e affinamento in bottiglia
21.000
4 anni
Salumi, salsiccia e carne cruda. Fritto misto, fonduta, risotti e paste con o senza tartufo. Grigliate miste.
Rosso granato intenso. Profumi floreali e fruttati; sapido, frutta e fiori appassiti. Ottima struttura, buon equilibrio e lunga persistenza aromatica
Spigliato come in Vespa il vento in faccia.

Langhe Freisa

100% Freisa
25 anni
Fermenta in acciaio a temperatura controllata di 26 - 27° C per 7/8 giorni, affinamento in acciaio.
2.000
8 anni
Salumi salsiccia e carne cruda. Fritto misto, fonduta, risotti e paste con o senza tartufo. Grigliate miste.
Colore rosso rubino con riflessi granati. Il profumo è etereo ed intenso, con note fruttate e speziate. Il sapore è pieno e generoso, con buona sapidità ed equilibrata trama tannica
"Mi si nota di più se vengo e sto in disparte?"

Barbaresco

100% Nebbiolo
35- 40 anni
Raccolta a mano; macerazione per 10 – 15 giorni; lieviti indigeni; affinamento in inox con passaggio in botti di rovere per almeno 18 mesi; 12 mesi in bottiglia.
9.000
8-10 anni
Pollame e carni in genere, formaggi freschi e stagionati.
Intenso e gentile con ricordi di rosa passita, spezie dolci e piccoli frutti; finale elegante.
Nobile austerità.

Barbaresco « Rombone »

100% Nebbiolo
25- 30 anni
Fermentazione con macerazione per 15 - 20 gg, fermentazione in acciaio, invecchiamento in botti grandi per 18 mesi.
9.000
25-30 anni
Carni arrosto, selvaggina, risotti e "tajarin", formaggi
Rosso rubino con riflessi aranciati, brillante. Profumi delicati, intensi e gentili. Ricordi di rosa passita, spezie dolci e piccoli frutti. Al gusto asciutto, morbido, grande finezza, armonia ed eleganza
Potenza della lirica.

Barolo

100% Nebbiolo
35 anni
Fermentazione con macerazione per 25-30 gg. Affinamento in botti di rovere francese e poi n bottiglia.
26.000
20 anni
Carni arrosto, selvaggina, formaggi
Rosso granato brillante, sfumature aranciate. Profumo intenso e persistente. Balsamico, fruttato e con accenni di note speziate. Sapore asciutto, morbido e vellutato. Grande struttura.
La fierezza.

Barolo « Specola »

100% Nebbiolo
35 anni
Fermentazione con macerazione per 20-25 gg. Affinamento in botti di rovere e in bottiglia.
2.000
30 anni
Carni arrosto, selvaggina, formaggi stagionati.
Rosso granato brillante, riflessi aranciati. Profumo intenso, etereo, molto persistente con note speziate, di sottobosco, frutta e fiori appassiti. Sapore pieno e di grande struttura
Il carattere di color che son riservati.

Barolo « Rocche Rivera »

100% Nebbiolo
30 anni
Pigiatura, diraspatura, fermentazione e macerazione di 20-25 gg. Affinamento e maturazione in botti di rovere e bottiglia.
3.500
30 anni
Carni arrosto, selvaggina, formaggi.
Rosso granato, riflessi aranciati. Profumo intenso e persistente di frutti rossi, spezie e fiori secchi.
Il falco alto levato.

Barolo « Vignarionda »

100% Nebbiolo
50 anni
Fermentazione con macerazione per 30-35 gg. Affinamento e invecchiamento in botti di rovere francese. Affina 3 anni in bottiglia
4.000
30 anni
Carni arrosto, selvaggina, formaggi stagionati.
Rosso granato, riflessi aranciati. Profumo intenso, etereo, molto persistente con note speziate, di sottobosco, prugna matura, e fiori appassiti. Sapore pieno e di grande struttura.
Le insegne della regalità.