



ODDERO

BARBARESCO DOCG GALLINA

VITIGNO

Nebbiolo 100%

VIGNETO

Comune: Neive Gallina, Foglio n.10, Particelle n. 114, 327

Proprietà: altitudine 200 m s.l.m., esposizione Sud, sesto d'impianto 2,70 x 0,90 m, densità 4500 ceppi/ha, allevamento a Guyot a contropalliera.

Età: una parte di 50 anni, l'altra di impianto recente, 13 anni.

Ettari: 2 ha

Resa/ha: 60q/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Prima settimana di ottobre

PRODUZIONE

6.000 bottiglie

VINIFICAZIONE

Come per tutti i vigneti di Nebbiolo, grande attenzione alla coltivazione della vigna, rigida selezione manuale delle uve, sia in vigneto, sia in cantina con il nastro trasportatore su cui si rovesciano le cassette di circa 18 kg l'una; diraspatura e pigiatura molto delicata con sgranellatrice, fermentazione alcolica e macerazione per circa 25 giorni, a temperatura controllata di 28° C. Segue la fermentazione malolattica a dicembre.

AFFINAMENTO

Affinamento in botti di rovere di 40H. La durata dell'invecchiamento è di circa 24 mesi; l'imbottigliamento avviene a fine estate, segue un ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione per un periodo di sei mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La tipicità del Barbaresco Gallina si esprime nell'eleganza, nella finezza di naso e palato e nella verticalità di sensazioni tanniche. Espressione di un terreno marnoso a buona percentuale di sabbia finissima, ha un colore rosso rubino con tenui sfumature granate. Particolare finezza al naso, equilibrio e complessità, sensazioni olfattive di frutta rossa matura, di spezie, di viola, tipica del Nebbiolo. Tannino avvolgente, ottima lunghezza al palato.

