

ODDERO PODERI & CANTINE 'ROCCHÉ DI CASTIGLIONE' 2021

3.038.802



CROMBÉ

APPELLATIE

Barolo DOCG

LAND

Italië

CÉPAGE(S)

Nebbiolo 100%

REGIO

Piemonte

SUB-REGIO

Langhe

TYPE WIJN

Rood

GUSTATIEF

RESTGAS?

Nee

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

AROMASTIJL

Gemiddeld aromatische en complexe neus met verschillende lagen van florale tonen, rijp (steen)fruit, kruiden en eventuele houtaccenten, mogelijks op de voorgrond. De wijn evolueert verder naarmate de tijd vordert in het glas.

AFSLUITING

Kurk

SERVEERTEMPERATUUR

16-18°C

SMAAKSTIJL

Rijk & Krachtig

MONDGEVOEL

Aciditeit: 5/5

Tannines: 4/5



VINIFICATIE

MATURATIE

Hout

TYPE GIST

Natuurlijk

TERROIR

HOOGTE

250m

KLIMAAT

Gematigd continentaal

BODEM

zandsteen - mergel

LEEFTIJD WINGERDS

66 jaar

DOMEIN

OOGSTWIJZE

Handgeplukt

CERTIFICAAT

Valoritalia IT BIO 037

DOMEIN INTRO

De geschiedenis van dit befaamde landgoed begint ergens rond het einde van de 18e eeuw. Wanneer precies weet niemand meer, maar wel staat vast dat de prachtigste en meest toonaangevende wijnpervenken rondom La Morra, in het hart van Barolo, al eeuwenlang in handen van de Oddero's zijn. Momenteel wordt dit gerund door de zussen Mariacristina en Dodie, beide zeer gepassioneerd. Ze namen het over van hun vader James en worden nu bijgestaan door hun kinderen. De totale oppervlakte van hun wijngaarden bedraagt 35 ha, waarvan 16,5 ha bebouwd met Nebbiolo voor het maken van Barolo en Barbaresco. Sinds 2008 pasten ze geleidelijk aan biologische wijnprincipes toe. Ondertussen zijn al hun Nebbiolo-, Barbera- en Dolcetto-wijngaarden biologisch gecertificeerd.

WEETJE

Er worden slechts 2500 à 2600 flessen per jaar geproduceerd.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk