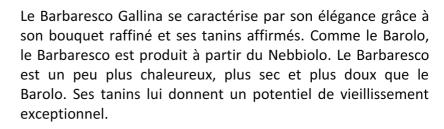


## BARBARESCO GALLINA – BARBARESCO DOCG – DOMAINE ODDERO



## ODDERO



**RÉGION:** Piémont

CÉPAGE: 100% Nebbiolo

VIGNOBLE : Situé dans la commune de Neive Gallina, à 200m

d'altitude.

**VINIFICATION**: Sélection manuelle des raisins. Vendange la première semaine d'Octobre. Égrappage, foulage et pressurage très délicats suivis par une fermentation et une macération de 25 jours à 28°C. Fermentation malolactique en décembre. Élevage en foudres de chêne durant 24 mois et affinage en bouteille durant 6 mois.

**ROBE**: Rouge rubis aux reflets grenat.

**NEZ :** Le nez frais et solaire développe des arômes mêlés de fruits rouges mûrs, d'épices et de violette typiques du Nebbiolo.

**BOUCHE :** Finesse particulière en bouche, ce vin est complexe et équilibré. Les tanins sont persistants.

**ACCORD**: Parfait pour accompagner plusieurs plats traditionnels italiens comme un *risotto al tartufo bianco*, un *agnolotti al tartufo*, une *melanzane alla parmigiana*, un ossobuco et bien d'autres.

