



*Figli Luigi Oddero*

VITICOLTORI IN LA MORRA



*Intanto parlo con Luigi e lo guardo: il suo volto abbronzato, forte e fine, tranquillo e arguto, dal naso diritto e deciso, dallo sguardo intelligente, e la sua stessa persona robustamente nervosa, nel classico pied-de-poule del gentiluomo di campagna, hanno un rapporto con questo Barbaresco.*

*As I talk with Luigi, I get a good look at him: his suntanned face, strong and fine, calm and penetrating, with a straight and clear-cut nose, a smart look in his eyes, and his figure, so strongly lean, dressed in the classic country gentleman's houndstooth suit, have a relationship with this Barbaresco.*

*Mario Soldati*







# STORIA

Non si può guardare al futuro se non si conosce il proprio passato.

La nostra azienda nasce grazie a Luigi Oddero, enologo e uomo di grande curiosità e cultura, profondamente e visceralmente 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.

Oggi, dopo la scomparsa di Luigi, l'azienda è gestita dalla moglie Lena e dai figli, Maria e Giovanni, i cui nomi sono in onore ai nonni, coloro che iniziarono la secolare storia dell'azienda. Anche qui la tradizione diventa continuità, con un filo che lega inizio '800, presente e futuro.

*You cannot look ahead if you do not know what lies behind you.*

*The winery was established by Luigi Oddero, a winemaker and very inquisitive and cultured man, deeply in love with his land, the Langhe. A country gentleman, as Mario Soldati described him in his 1975 interview, which was published in the book *Vino al Vino*. A man who combined a practical mind and long-term vision, well representing the fusion between energies of the past and the skill of looking ahead.*

*Today, after Luigi's death, the winery is managed by his wife Lena and children Maria and Giovanni, who were named after their great-grandparents, with whom the winery's history began. And so, tradition represents continuity, the common thread running through the past, present and future.*

# HISTORY





# TERROIRS

I nostri vigneti si estendono per circa 32 ettari, 18 dei quali sono dedicati al Nebbiolo. L'approccio agronomico che teniamo è quello della produzione integrata, ciò che i francesi definiscono "viticoltura ragionata".

Tecniche e pratiche agricole finalizzate a realizzare un'agricoltura sostenibile a basso impatto ambientale, contemplando l'abbandono totale di prodotti diserbanti e dissecanti e adottando, ove possibile, metodi di difesa biologica, ad esempio la confusione sessuale nei confronti della tignola della vite.

Tutto ciò al fine di salvaguardare il nostro territorio e portare in cantina il meglio che la vigna ci può offrire.

*Our vineyards spread over about 32 hectares, 18 of which are planted with Nebbiolo grapes. Our approach to winegrowing is to practice integrated production or, as the French call it, reasoned winegrowing.*

*Techniques and practices aimed at achieving sustainable and low environmental farming, which involves the non-use of herbicides and desiccants and the adoption, where possible, of organic methods, such as the use of pheromone diffusers that cause mating disruption of the vine moth.*

*All this is done in order to protect our land and bring out the best the vineyards have to offer.*

# TERROIRS



# CANTINA

L'insegnamento di Luigi Oddero, che faceva del concetto di tradizione il punto di forza della propria azienda, si ritrova anche nella produzione in cantina.

Tradizione nel senso pratico del termine: lo stile che si tiene in cantina vede l'uso sia delle vasche di cemento sia delle botti grandi di rovere francese. Uno stile tradizionale, come molti amano definirlo, che vede l'esempio più calzante nella produzione del Barolo ottenuto dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti collocati in diversi comuni della denominazione: La Morra, Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba.

Oggi in cantina la lezione di Luigi viene portata avanti da Stefano Boffa e Gregorio Tura, collaboratori storici di Luigi, che coadiuvati dalla consulenza enologica di Dante Scaglione ne hanno raccolto il testimone.

*Tradition, as Luigi Oddero taught us, is the winery's strength and our guiding principle in winemaking.*

*Tradition in the practical sense of the term: our winemaking style involves the use of both concrete vats and large French oak barrels. A traditional style, as many describe it, the most fitting example of which is the production of our classic Barolo wine, made from grapes grown in the vineyards located in different towns of the DOCG area: La Morra, Castiglione Falletto and Serralunga d'Alba. Today, Luigi's winemaking legacy continues with Stefano Boffa and Gregorio Tura, his trusted assistants, who can rely on the professional advice of Dante Scaglione.*

# WINEMAKING







## BAROLO VIGNA RIONDA docg

Il Barolo Vigna Rionda è uno dei più importanti e rinomati vini provenienti dal comune di Serralunga d'Alba; le nostre vigne si estendono per circa 0,8 ettari ed hanno un'esposizione a sud a circa 350 mt. di altezza. La conformazione geografica del luogo favorisce lo sviluppo di un microclima ideale per la coltivazione del Nebbiolo.

Affinato in botte grande di rovere francese per un periodo di almeno 36 mesi, riposa poi per altri due anni in bottiglia prima di entrare in commercio.

Il Barolo qui prodotto è inconfondibile per eleganza, finezza e profondità.

Barolo Vigna Rionda is one of the finest and best-known wines coming from the town of Serralunga d'Alba. The vineyards spread over about 0,8 hectares, with southern exposure at about 350 meters above sea level. The site's location and microclimate are ideal for the growing of the Nebbiolo variety. Aged in large-size French oak barrels for at least 36 months, this wine is left to rest in bottle for another 2 years before release. Our Barolo wine features unmistakable elegance, finesse and depth.



## BAROLO ROCCHES RIVERA *docg*

Il Barolo Rocche dei Rivera proviene dall'omonima vigna situata a Castiglione Falletto, sotto le mura del castello, esposta a mezzogiorno, ad un'altezza di circa 350 mt. s.l.m., con una superficie pari a 3 ettari e con una produzione annua di circa 9.000 bottiglie. L'affinamento e invecchiamento avviene in botti grandi di rovere francese per un periodo minimo di 36 mesi, e successivamente viene lasciato riposare in bottiglia per due anni prima di essere messo in commercio.

Barolo Rocche dei Rivera wine comes from the vineyard by the same name located in Castiglione Falletto, beneath the castle's walls, facing south, at about 350 meters above sea level. The area planted with vines is 3,00 hectares and the annual production is about 9,000 bottles. The wine is aged in large-size French oak barrels for at least 36 months and left to rest in bottle for 2 years before release.



## BAROLO SPECOLA docg

Questo Barolo prende il nome dalla torre Specola costruita a suo tempo dal Cav. Luigi Parà, e situata nel cru Rive. Ora divenuta anche il simbolo della nostra cantina. Il vigneto da cui proviene si trova a La Morra, in un anfiteatro naturale con esposizione ottimale a sud – est ed altitudine media di circa 250 mt. s.l.m.

Anche per questo cru l'affinamento e invecchiamento avviene in botti grandi di rovere francese per un periodo minimo di 36 mesi, e poi lasciato riposare in bottiglia per due anni prima di essere messo in commercio.

*This Barolo wine is named after the Specola Tower built by Luigi Parà and located in the Rive Cru.*

*It has become the symbol of our winery.*

*The vineyard is located in La Morra, in a natural amphitheater with optimum south-east exposure at about 250 meters above sea level.*

*This Cru wine is aged in large-size French oak barrels for at least 36 months and left to rest in bottle for 2 years before release.*





## BAROLO docg

Il Barolo per antonomasia, prodotto con uve Nebbiolo provenienti da tre vigneti presenti in diversi comuni della denominazione: La Morra, Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba.

Vinificato separatamente in grandi vasche di acciaio e/o cemento per un periodo di un anno, si procede, sempre separatamente, all'affinamento e invecchiamento in botti grandi di rovere francese. Successivamente, riposa per un periodo di ulteriori 12 mesi in bottiglia prima di entrare in commercio.

*The Barolo wine par excellence, it is made with Nebbiolo grapes coming from three vineyards located in different towns of the DOCG area: La Morra, Castiglione Falletto and Serralunga d'Alba.*

*Vinified separately in large steel and/or concrete tanks for one year, it is also aged separately in large-size French oak barrels. It is then left to rest in bottle for another 12 months before release.*



## BARBARESCO ROMBONE docg

La produzione del Barbaresco Rombone è limitata esclusivamente alla menzione medesima. L'altitudine media è di circa 250 mt. s.l.m.

L'affinamento e invecchiamento avviene per un periodo di almeno 18 mesi in botti grandi di rovere francese, per poi riposare in bottiglia per almeno altri 12 mesi prima di entrare in commercio.

*Barbaresco Rombone wine is produced exclusively in the menzione geografica (Cru) area, at about 250 meters above sea level.*

*It is aged in large-size French oak barrels for at least 18 months and left to rest in bottle for another 12 months before release.*



## BARBARESCO docg

L'area di produzione del Barbaresco si estende nella zona di Treiso con i vigneti di Rombone e Valeirano. Con altitudini medie di circa 250 mt., l'affinamento e invecchiamento avviene per circa 18 mesi in botti grandi di rovere francese, per poi riposare in bottiglia per altri 12 mesi prima di entrare in commercio.

The Barbaresco production area covers the Treiso zone including the Rombone and Valeirano vineyards, at about 250 meters above sea level.

The wine is aged in large-size French oak barrels for about 18 months and left to rest in bottle for another 12 months before release.







## LANGHE NEBBIOLO doc

Proveniente dai vigneti di Nebbiolo situati nell'area di La Morra, dopo il periodo di fermentazione, viene vinificato ed affinato in vasche di acciaio inox. Riposa in bottiglia per ulteriori nove mesi prima di essere messo in commercio.

*This wine, which comes from the Nebbiolo vineyards located in the La Morra area, after the fermentation process, is vinified and aged in stainless steel tanks. It is left to rest in bottle for another 9 months before release.*



## LANGHE FREISA doc

I vigneti di Freisa sono situati nella tenuta di Santa Maria di La Morra. Dopo un periodo di affinamento e invecchiamento in vasche di acciaio inox, il vino da Freisa viene messo in bottiglia per un altro periodo otto mesi prima di essere messo in vendita.

The Freisa vineyards are located in the Santa Maria di La Morra estate. Aged in stainless steel tanks, this wine is left to rest in bottle for another 8 months before release.



## BARBERA D'ALBA doc

I vigneti di Barbera, sempre nella tenuta di Santa Maria di La Morra, circondano la cantina.

Dopo un periodo di affinamento e invecchiamento di circa un anno in vasche di acciaio inox, riposa in bottiglia per altri otto mesi prima di entrare in commercio.

*The Barbera vineyards, located in the Santa Maria di La Morra estate, surround the winery.*

*This wine is aged for about 1 year in stainless steel tanks and left to rest in bottle for another 8 months before release.*





## DOLCETTO D'ALBA doc

Anche i vigneti di Dolcetto circondano sempre la cantina all'interno della tenuta.

L'affinamento e invecchiamento dura circa 6 mesi in vasche di acciaio inox prima di essere imbottigliato e messo in commercio.

*Dolcetto wine comes from the vineyards surrounding the winery in the Santa Maria di La Morra estate.*

*It is aged for about 6 months in stainless steel tanks before bottling and release.*



## LANGHE BIANCO doc

Ottenuto dai vigneti di Chardonnay e Viognier situati sul lato sud della cantina, sempre all'interno della tenuta, effettua la fermentazione per un mese circa in vasche di acciaio, per poi effettuare l'affinamento e invecchiamento in botticelle da 500 lt. di rovere francese. Riposa in bottiglia per alcuni mesi prima di essere messo in commercio.

*Langhe Bianco wine comes from the Chardonnay and Viognier vineyards located along the winery's southern edge, within the estate. It undergoes a one-month fermentation process in steel and is aged in small 500 to 700-litre French oak barrels. It is left to rest in bottle for a few months before release.*



## MOSCATO D'ASTI doc

Con i vigneti di Moscato situati nella Cascina Fiori a Trezzo Tinella, si ottiene il Moscato d'Asti da fermentazione naturale in autoclave per un periodo di un mese circa, con lo scopo di ottenere una presa di spuma grassa e persistente.

*Moscato d'Asti wine comes from the vineyards located in Cascina Fiori at Trezzo Tinella.*

*It undergoes natural fermentation in autoclave for about one month, to achieve a full and persistent mousse.*





*Rivoluzione e conservazione non sono necessariamente antitetiche,  
importa la forza dello spirito, che non è mai egoistica né stretta.  
Luigi Oddero, un viticoltore vitale legato alla tradizione.  
Il rapporto misterioso tra le Alpi e le vigne.*

*Revolution and preservation are not necessarily mutually exclusive.  
What counts is the strength of spirit, which is never  
self-serving nor narrow-minded.  
Luigi Oddero, a dynamic winegrower attached to tradition.  
The mysterious connection between the Alps and the vineyards.*

*“Vino al Vino”  
Mario Soldati*





*Figli Luigi Oddero*

Tenuta Parà, 95 - Fraz. Santa Maria

12064 LA MORRA (CN) - Italia

tel. +39 0173 500386 | fax +39 0173 500328

info@figliluigiioddero.it | www.figliluigiioddero.it

VITICOLTORI IN LA MORRA