



*Figli Luigi Oddero*

## BARBERA D'ALBA doc



**REBSORTE:** 100% Barbera

**WEINBERGLAGE:** im Gemeindegebiet von La Morra, in den Ortsteilen Plaustra/Santa Maria, in mittlerer Hügellage zwischen 250 und 300 m ü.d.M. und mit Ausrichtung nach Südost und Südwest.

**BODENBESCHAFFENHEIT:** leicht alkalische Böden, bestehend aus mäßig kompaktem Mergel mit lehmig-sandigen und sandsteinhaltigen Schichten.

**TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR:** etwa 8000 kg mit einem Ertrag an Wein im Verhältnis zu den Trauben von 70%.

**MINDESTALKOHOLGEHALT:** 13 Vol.-%

**ERZIEHUNGSSYSTEM:** am Spalier mit etwa 2 Meter Abstand zwischen den Rebzeilen. Guyot-Bogenschnitt. Kontrollierte Begrünung ohne Einsatz von chemischen Unkrautvernichtungsmitteln.

**LESEZEIT:** Ende September.

**WEINBEREITUNG:** Die Trauben werden sorgfältig ausgelesen und 10-12 Tage in temperaturkontrollierten Gärbehältern bei 27-29 °C vergoren. Der neue Wein wird dann in Edelstahl- und Zementbehälter überführt, in denen die malolaktische Gärung erfolgt.

**VERFEINERUNG UND AUSBAU:** 8-12 Monate in Edelstahl. Anschließend wird der Wein in Flaschen gefüllt, in denen er dann seine besten Eigenschaften entfaltet.

**DURCHSCHNITTLICHE HALTBARKEIT:** sehr gut in den ersten vier bis sechs Jahren und exzellent nach einem weiteren Ausbau in der Flasche, der dem Wein ätherische und angenehm herbe Noten verleiht.

**SERVIERTEMPERATUR UND VERWENDUNG IN DER GASTRONOMIE:** Servieren Sie den Wein mit Kellertemperatur und in großen Kelchen. Er eignet sich als Begleiter aller Gerichte der regionalen und internationalen Küche. Wunderbar zu Risotto und Pasta, weißem Fleisch, Wurstwaren und frischem Käse.