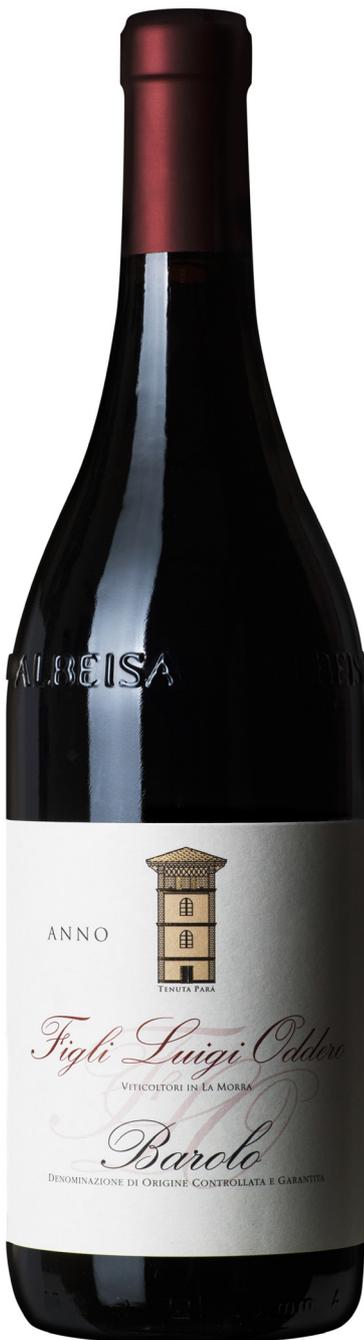


Figli Luigi Oddero

BAROLO docg



REBSORTE: 100% Nebbiolo

WEINBERGLAGE: Ganz im Zeichen der Tradition stammt dieser Barolo aus einer Zusammensetzung von Trauben aus unseren besten Weinbergen in La Morra, Serralunga d'Alba und Castiglione Falletto. Es ist der klassische Barolo unserer Väter.

BODENBESCHAFFENHEIT: Die Böden liegen in hohen Hügeln und gehen aus zwei geologischen Zeiten hervor: Elveziano und Tortoniano. Kennzeichnend sind die tiefen Schichten aus tuffhaltigem Mergel und die Schichten aus mit rotbraunem Sand gemischtem Lehm.

TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR: 7000 kg mit einem Ertrag an Wein im Verhältnis zu den Trauben von 65%.

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 – erste Oktoberhälfte.

WEINBEREITUNG: Die Trauben werden von Hand geerntet und sorgfältig ausgelesen, sowohl im Weinberg als auch vor der Entrappung und Kelterung. Gärung mit Maischezeit von 12-15 Tagen unter Einsatz von bodenständigen Hefen. Die malolaktische Gärung erfolgt zwischen Herbst und Frühjahr des Folgejahres.

VERFEINERUNG UND AUSBAU: in Stahlbehältern mit anschließender Überführung in mittelgroße bis große Eichenholzfässer, in denen der Wein 24 Monate verweilt. Nach der Abfüllung wird der Wein noch mindestens 12 Monate auf der Flasche verfeinert, bevor er in den Handel gelangt.

EIGENSCHAFTEN DES WEINES: leuchtendes Granatrot mit zarten orangefarbenen Nuancen. Unverkennbarer Duft, intensiv und anhaltend mit Noten von süßen Gewürzen, Waldbeeren, Bergheu und Lakritz. Trocken geschmeidig und samtig im Geschmack mit großartiger Struktur und langem aromatischem Abgang.

DURCHSCHNITTliche HALTBARKEIT: geeignet für eine lange Lagerung, besonders wenn es sich um einen großen Jahrgang handelt.

SERVIERTEMPERATUR UND VERWENDUNG IN DER GASTRONOMIE: Die empfohlene Trinktemperatur liegt bei etwa 18 °C. Servieren Sie den Wein in großen Ballongläsern. Er passt ausgezeichnet zu Wild und Fleisch im Allgemeinen und begleitet hervorragend frische und reife Käsesorten.