



*Figli Luigi Oddero*

## BAROLO ROCCHES RIVERA – (SCARRONE) docg



**REBSORTE:** 100% Nebbiolo

**GEOGRAFISCHE ZUSATZBEZEICHNUNG:** Scarrone

**WEINBERGLAGE:** im Gemeindegebiet von Castiglione Falletto, nach Süden ausgerichtete Einzellage unterhalb der Burgmauern. Die bebaut Fläche beträgt 3 Hektar in einer Höhenlage von ungefähr 350 m ü.d.M. Es werden jährlich etwa 9000 Flaschen produziert.

**BODENBESCHAFFENHEIT:** grau-bläulicher Mergel mit lehmig-sandigen Einschlüssen, typisch für Böden aus dem Elveziano.

**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 15-20 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 Holzfässer, in denen der Wein 36 Monate verweilt. Nach der Abfüllung wird der Wein noch 24 Monate auf der Flasche verfeinert, bevor er in den Handel gelangt.

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

**DURCHSCHNITTliche HALTBARKEIT:** für eine lange Lagerung geeignet, besonders bei großen Jahrgängen.

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