



*Figli Luigi Oddero*

## LANGHE NEBBIOLO doc



**REBSORTE:** 100% Nebbiolo

**WEINBERGLAGE:** Weinberge im Gemeindegebiet von La Morra im Ortsteil Santa Maria in mittlerer Hügellage, die der Morgen- und Abendsonne ausgesetzt sind (250–300 m ü.d.M.).

**BODENBESCHAFFENHEIT:** reich an Mergel mit Sand- und Lehmvorkommen und einem hohen Gehalt an Humus und Mineralsalzen.

**TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR:** 8000 kg mit einem Ertrag an Wein im Verhältnis zu den Trauben von 65%.

**MINDESTALKOHOLGEHALT:** 12,5 – 13 Vol.-%

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

**LESEZEIT:** zweite Septemberhälfte.

**WEINBEREITUNG:** Die Trauben werden von Hand geerntet und einer sorgfältigen Auslese unterzogen. Entrappung, Kelterung und alkoholische Gärung mit Maischezeit von 8–10 Tagen unter Einsatz von bodenständigen Hefen. Die malolaktische Gärung erfolgt zwischen Herbst und Frühjahr des Folgejahres.

**VERFEINERUNG UND AUSBAU:** Nach der Abfüllung wird der Wein mindestens 12 Monate auf der Flasche verfeinert. Verfeinerung auf der Flasche mindestens noch 12 Monate.

**EIGENSCHAFTEN DES WEINES:** leuchtende rubinrote Farbe. Noch blumiger und fruchtiger Duft, die an die angenehmen Aromen des Nebbiolo erinnern. Trocken und mineralisch-salzig im Geschmack mit Noten von Früchten und verwelkten Blüten. Ausgezeichnete Struktur, gute Ausgewogenheit und langer aromatischer Abgang.

**DURCHSCHNITTLLICHE HALTBARKEIT:** Wie alle Weine aus der Nebbiolotraube ist auch dieser Wein sehr langlebig, der aber sein Bestes in den ersten Lebensjahren gibt.

**SERVIERTEMPERATUR UND VERWENDUNG IN DER GASTRONOMIE:** Servieren Sie den Wein mit Kellertemperatur und in großen Kelchen. Er begleitet alle Vorspeisen auf Basis von Wurstwaren, ebenso wie Bratwurst, Kalbfleisch-Carpaccio, piemontesisches Fritto Misto, Fonduta, Risotto und Pasta (mit oder ohne Trüffel), Grillgerichte, Hähnchen, Geschmortes, Kaninchen nach „Jägerart“ und Fleisch am Spieß.