

Figli Luigi Oddero, La Morra (Piémont)

Barbera d'Alba DOC

Millésime	2022
Viticulteur	Figli Luigi Oddero
Région	Piémont
Degré	14% vol.
Cépages	100% Barbera

Vinification

Après la récolte, les raisins sont soumis à une cuvaison classique de 5 jours à une température de 27 à 30°C, suivie d'un élevage en cuve inox ainsi qu'en grands fûts de chêne anciens puis d'un affinage en bouteilles d'environ 12 mois.

Notre note de dégustation

Ce Barbera très fruité présente une robe rouge rubis. Au nez, il développe d'élégants arômes fruités de cerises et de prunes. Très doux au palais, il possède une belle densité et une agréable acidité pour une finale ample et savoureuse.

Figli Luigi Oddero



La Cantina Figli Luigi Oddero se trouve dans la commune La Morra. Luigi Oddero était un gentleman terrien qui avait de nombreux centres d'intérêt, une immense culture et un amour profond et instinctif de sa région. Il avait une personnalité charismatique, était à la fois novateur et conservateur, très attentif aux innovations techniques, sans jamais oublier l'histoire de sa famille qui débuta au XIXe siècle avec ses grands- parents. Même si Luigi faisait des expériences avec des cépages internationaux, il privilégiait toujours le cépage principal de Langa, le Nebbiolo, et perpétuait également la culture de tous les autres cépages de la région comme le Barbera et le Dolcetto. Dernièrement, il avait opté pour une production traditionnelle, en utilisant quasiment exclusivement de grandes barriques en bois. Aujourd'hui, après que Luigi nous a quitté, l'entreprise est dirigée par son épouse Lena, assistés par le jeune oenologue Francesco Versio et Alberto Zaccarelli, Directeur commercial.

Convient avec

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch