

Figli Luigi Oddero, La Morra (Piémont)

Barolo DOCG

Millésime	2022
Viticulteur	Figli Luigi Oddero
Région	Piémont
Degré	15% vol.
Cépages	100% Nebbiolo

Vinification

Après une cuvaison de 10 à 20 jours à une température de 27 à 30 °C, le vin est élevé durant 24 mois en grands fûts de chêne usagés puis affiné en bouteilles durant 12 mois.

Notre note de dégustation

Ce Barolo arbore une magnifique robe rouge grenat. Il est unique en son genre avec ses agréables notes de roses séchées, de réglisse et de truffe. Très doux au palais, il développe de belles notes fruitées de fraises et de framboises. Un Barolo traditionnel, d'une grande noblesse.

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