WEIBELWEINE



Figli Luigi Oddero, La Morra (Piémont)

Nebbiolo Langhe DOC

Millésime	2023
Viticulteur	Figli Luigi Oddero
Région	Piémont
Degré	14% vol.
Cépages	100% Nebbiolo

Vinification

Après la vendange sélective manuelle très stricte, le Nebbiolo Langhe est mis à fermenter durant 7 à 9 jours à un e température de 25 à 27°C dans une cuve de fermentation. Il est ensuite élevé brièvement en cuve inox et béton, afin de lui conserver de manière optimale son fruité et sa fraîcheur.

Notre note de dégustation

La robe lumineuse d'un rouge grenat se combine à un intense parfum floral et fruité. Au nez, il exhale un fruité délicat et épicé évoquant les pétales de rose séchés. Bien structuré au palais, équilibré, avec un arôme fruité persistant.

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