

Figli Luigi Oddero, La Morra (Piemont)

Barbaresco Rombone DOCG

Jahrgang	2023
Produzent	Figli Luigi Oddero
Region	Piemont
Alkoholgehalt	14% vol.
Traubensorten	100% Nebbiolo

Vinifikation

Traditionelle Maischegärung während 8 bis 10 Tagen bei einer Temperatur von 27 bis 30°C. Anschliessende Reifung während 18 Monaten in grossen, gebrauchten Eichenfässern, gefolgt von 12-monatiger Flaschenreifung.

Unsere Degustationsnotiz

Dieser traditionelle Barbaresco präsentiert sich in einer granatroten Farbe und duftet herrlich nach getrockneten Rosen mit angenehmen Gewürznoten. Am Gaumen sehr facettenreich, mit toller Struktur und Eleganz. Vielseitiger, gut ausbalancierter Abgang.

Figli Luigi Oddero



Das Weingut Figli Luigi Oddero befindet sich in der Gemeinde La Morra. Luigi Oddero war ein Gentleman vom Lande mit vielseitigen Interessen, einer grossen Kultur und einer tiefen und instinktiven Liebe zur eigenen Region. Er hatte eine charismatische Persönlichkeit, war fortschrittlich und konservativ zugleich, mit grossem Augenmerk auf technische Innovationen, ohne dabei jemals die Familiengeschichte zu vergessen, die im 19. Jahrhundert mit seinen Grosseltern begann. Auch wenn Luigi mit internationalen Rebsorten experimentierte, so bevorzugte er im Weinberg stets die wichtigste Rebsorte des Piemonts, den Nebbiolo. In jüngster Vergangenheit entschied er sich für den Weg der traditionellen Weinbereitung, indem er beinahe ausschliesslich grosse Holzfässer verwendete. Heute, nach dem Tod von Luigi, wird der Betrieb von seiner Frau Lena geleitet, wobei ihr der junge Önologe Francesco Versio sowie Verkaufsleiter Alberto Zaccarelli tatkräftig zur Seite stehen.

Passend zu

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