

Figli Luigi Oddero, La Morra (Piemont)

Barbaresco Rombone DOCG



Jahrgang	2016
Produzent	Figli Luigi Oddero
Region	Piemont
Alkoholgehalt	14.5% vol.
Rebsorten	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.

Passend zu



Figli Luigi Oddero



Die Cantina Luigi Oddero e Figli befindet sich in der Gemeinde St. Maria di La Morra. Luigi Oddero war ein Gentleman vom Lande mit vielseitigen Interessen, einer grossen Kultur und mit 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 den Grosseitern begann. Auch wenn Luigi mit internationalen Rebsorten experimentierte, so bevorzugte er im Weinberg stets die Hauptrebsorte der Langa, den Nebbiolo, und bewahrte ebenfalls den Anbau aller anderen Rebsorten der Region wie Barbera und Dolcetto. 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 ihnen der junge Önologe Francesco Versio sowie Verkaufsleiter Alberto Zaccarelli tatkräftig zur Seite steht.