



Figli Luigi Oddero, La Morra (Piemont)

## Barbera d'Alba DOC

<b>Jahrgang</b>	2021
<b>Produzent</b>	Figli Luigi Oddero
<b>Region</b>	Piemont
<b>Alkoholgehalt</b>	14.5% vol.
<b>Traubensorten</b>	100% Barbera

### Vinifikation

Nach der Lese durchlaufen die Trauben eine klassische Maischegärung während 5 Tagen zwischen 27 und 30°C. Anschliessende Reifung im Edelstahltank sowie in alten, grossen Eichenfässern, gefolgt von etwa 12 Monaten Flaschenreifung.

### Unsere Degustationsnotiz

Dieser vollfruchtige Barbera präsentiert sich in einer rubinroten Farbe. In der Nase elegante Fruchtaromen von Kirschen und Pflaumen. Am Gaumen sehr weich mit einer schönen Fülle und einer angenehmen Säure. Vollmundiger, saftiger 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

