weibelweine



Figli Luigi Oddero, La Morra (Piemont)

Barolo DOCG

Jahrgang	2022
Produzent	Figli Luigi Oddero
Region	Piemont
Alkoholgehalt	15% vol.
Traubensorten	100% Nebbiolo

Vinifikation

Nach der 10- bis 20-tägigen Maischegärung zwischen 27 und 30 °C kommt der Wein während 24 Monaten in grosse, gebrauchte Eichenfässer, gefolgt von 12 Monaten Flaschenreifung.

Unsere Degustationsnotiz

Der Barolo glänzt mit einer granatroten Farbe im Glas. Er verfügt über einen einzigartigen, angenehmen Duft mit Noten von getrockneten Rosen, Lakritz sowie einem Hauch von Trüffel. Am Gaumen sehr zart mit schönen Fruchtnoten von Erd- und Himbeeren. Ein traditioneller Barolo von grosser Noblesse.

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