



Figli Luigi Oddero, La Morra (Piemont)

## Dolcetto d'Alba DOC

<b>Jahrgang</b>	2023
<b>Produzent</b>	Figli Luigi Oddero
<b>Region</b>	Piemont
<b>Alkoholgehalt</b>	13% vol.
<b>Traubensorten</b>	100% Dolcetto

### Vinifikation

Die Maischegärung erfolgt während 5 Tagen bei Temperaturen zwischen 27 und 30 °C. Die Reifung erfolgt in Edelstahl- und Betontanks.

### Unsere Degustationsnotiz

Der Dolcetto zeigt sich in einer rubinroten Farbe mit violetten Reflexen. Frischer Duft von knackigen Waldbeeren und Kirschen. Überaus frisch, feinfruchtig und saftig am Gaumen. Unkompliziertes Trinkvergnügen für den Alltag.

### 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

