

Figli Luigi Oddero, La Morra (Piemont)

## Dolcetto d'Alba DOC



Jahrgang	2017
Produzent	Figli Luigi Oddero
Region	Piemont
Alkoholgehalt	13.5% vol.
Rebsorten	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, feinfuchtig und saftig am Gaumen. Unkompliziertes Trinkvergnügen für den Alltag.

### 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 Grosseltern 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.