



Figli Luigi Oddero

BARBARESCO docg



REBSORTE: 100% Nebbiolo

WEINBERGLAGE: herrliche Weinberge in dem Gebiet von Treiso.

BODENBESCHAFFENHEIT: hügelige Weinberge mit Ausrichtung nach Süd-Südwest mit Böden aus grau-weißlichem Mergel mit lehmig-sandigen Schichten.

TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR: 7000 kg mit einem Ertrag an Wein im Verhältnis zu den Trauben von 65%.

MINDESTALKOHOLGEHALT: 13 Vol.-%

ERZIEHUNGSSYSTEM: am Spalier mit etwa 2 Meter Abstand zwischen den Rebzeilen. Guyot-Bogenschnitt. Kontrollierte Begrünung ohne Einsatz von chemischen Unkrautvernichtungsmitteln.

LESEZEIT: zweite Septemberhälfte.

WEINBEREITUNG: Die Trauben werden von Hand geerntet und sorgfältig ausgelesen, sowohl im Weinberg als auch vor der Entrappung und Kelterung. Gärung mit Maischezeit von 10-15 Tagen unter Einsatz von bodenständigen Hefen. Die malolaktische Gärung erfolgt zwischen Herbst und Frühjahr des Folgejahres.

VERFEINERUNG UND AUSBAU: in Stahlbehältern mit anschließender Überführung in mittelgroße und große Eichenholzfässer, in denen der Wein mindestens 18 Monate verweilt. Nach der Abfüllung wird der Wein noch mindestens 12 Monate auf der Flasche verfeinert, bevor er in den Handel gelangt.

EIGENSCHAFTEN DES WEINES: Rubinrot mit leichten orangefarbenen Reflexen. Delikater und intensiver Duft, der an verwelkte Rosen, süße Gewürze und kleine Früchte erinnert. Trocken, geschmeidig und nahezu samtig im Geschmack, von großer Feinheit, Harmonie und Eleganz.

DURCHSCHNITTLLICHE HALTBARKEIT: Der Wein kann bereits ab dem zweiten Jahr nach der Lese getrunken werden. Es ist auf jeden Fall ein sehr langlebiger Wein, der auch nach 8-10 Jahren Verfeinerung auf der Flasche immer noch seine großen Eigenschaften und den edlen Charakter zum Ausdruck bringt.

SERVIERTEMPERATUR UND VERWENDUNG IN DER GASTRONOMIE: Servieren Sie den Wein mit 18 °C Trinktemperatur und in großen Ballongläsern. Ausgezeichnet zu Bratenfleisch, Wild, Geflügel und Fleisch im Allgemeinen. Wunderbar als Begleiter für Risotto und „Tajarin“, hervorragend zu frischen und reifen Käsesorten.