



Figli Luigi Oddero

BAROLO RIVE - SPECOLA docg



REBSORTE: 100% Nebbiolo

GEOGRAFISCHE ZUSATZBEZEICHNUNG: Rive

WEINBERGLAGE: Die Weinberge befinden sich in Einzellagen bzw. Crus unter der geografischen Zusatzbezeichnung Rive in Santa Maria, einem Ortsteil von La Morra in etwa 230 m ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT: Die Weinberge liegen in Gebieten, deren Böden aus lehmig-kalkigem Mergel bestehen, der auf den Sant'Agata-Mergel des Tortoniano zurückgeführt werden kann. Es sind blaugraue Böden mit weißlich grauen Tönen (durch Witterungseinflüsse), und die lehmige Komponente setzt sich zusammen aus sehr feinem Sand und Kalk. Zahlreiche Fossilien, die hier gefunden wurden, bezeugen außerdem den sedimentären Ursprung des Mergels.

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: Ende September – erste Oktoberhälfte.

WEINBEREITUNG: Die Trauben werden von Hand geerntet und sorgfältig ausgelesen, sowohl im Weinberg als auch vor der Entrappung. Gärung mit Maischezeit von 12-15 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 Fässer aus französischem Eichenholz für 36 Monate. Nach der Abfüllung wird der Wein noch 24 Monate auf der Flasche verfeinert, bevor er in den Handel gelangt.

EIGENSCHAFTEN DES WEINES: leuchtendes Granatrot mit zarten orangefarbenen Nuancen. Unverkennbarer Duft mit Noten von Jod, intensiv und sehr angenehm. Erinnert an süße Gewürze, Waldbeeren und Lakritz. Trocken, geschmeidig und samtig im Geschmack mit guter Struktur.

DURCHSCHNITTLLICHE HALTBARKEIT: geeignet für eine lange Lagerung, besonders wenn es sich um einen großen Jahrgang handelt.

SERVIERTEMPERATUR UND VERWENDUNG IN DER GASTRONOMIE: Die empfohlene Trinktemperatur liegt bei etwa 18 °C. Servieren Sie den Wein in großen Ballongläsern. Er passt ausgezeichnet zu Bratenfleisch, Wild und Fleisch im Allgemeinen und begleitet hervorragend frische und reife Käsesorten.