



Figli Luigi Oddero

BAROLO VIGNA RIONDA docg



REBSORTE: 100% Nebbiolo

GEOGRAFISCHE ZUSATZBEZEICHNUNG: Vigna Rionda

WEINBERGLAGE: im Gemeindegebiet von Serralunga d'Alba. Historischer Weinberg, der nach seiner Form benannt ist (rionda/rotonda = rund). Ein Amphitheater an Rebzeilen, die komplett der Sonne ausgesetzt sind. In einer Höhe von 350 m ü.d.M. und mit einer Fläche von 0,8 Hektar. Das hier herrschende Mikroklima ist exzellent für den Anbau des Nebbiolo.

BODENBESCHAFFENHEIT: Geologisch stammt der Boden aus der Zeit des miozänen Elveziano mit Meeresursprung. Er besteht aus kompaktem Mergel von grau-bläulicher Farbe mit abwechselnden Schichten aus körnigem Sand in roströter Farbe.

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

MINDESTALKOHOLGEHALT: 13 Vol.-%

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

LESEZEIT: erste Dekade im Oktober.

WEINBEREITUNG: Die Trauben werden von Hand geerntet und sorgfältig ausgelesen, sowohl im Weinberg als auch vor der Entrappung und Kelterung. Gärung mit Maischezeit von 16-20 Tagen unter Einsatz von bodenständigen Hefen. Die malolaktische Gärung erfolgt zwischen Herbst und Frühjahr des Folgejahres.

VERFEINERUNG UND AUSBAU: in mittelgroßen Fässern 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 orangefarbenen Reflexen nach einem langen Ausbau. Intensiver, ätherischer, lang anhaltender Duft mit würzigen Komponenten und Noten von Waldbeeren, Lakritz und verwelkten Blumen. Trockener und voller Geschmack mit großartiger Struktur.

DURCHSCHNITTLLICHE HALTBARKEIT: In der Flasche und in einer idealen Umgebung aufbewahrt ist dies ein sehr langlebiger Wein. Die lange Verfeinerung auf der Flasche verleiht dem Wein außergewöhnliche organoleptische Qualitäten.

SERVIERTEMPERATUR UND VERWENDUNG IN DER GASTRONOMIE: Die ideale Trinktemperatur liegt bei 18 °C. Servieren Sie den Wein in großen Ballongläsern. Er passt wunderbar zu Bratenfleisch, verschiedenem Wild und reifen Käsesorten.