

# DRINKS.

## Figli Luigi Oddero Barbera d'Alba DOC 2018 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	705797
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Cuneo, Piemont
Abfüller	Figli Luigi Oddero, Tenuta Parà 95, Fraz. Santa Maria, 12065 La Morra, Italia
Marke	Figli Luigi Oddero
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	8-12 Monate
Degustationsnotiz	vollmundig, ätherisch und gut strukturiert mit betonter Säure und sanften Tanninen. Es zeigen sich intensiv fruchtige Aromen von Kirschen, roten Beeren und Pflaumen, dazu gesellen sich leicht herbe Anklänge von Leder, Tabak, Lakritze, Minze und getrockneten Blüten.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Barbera
Etikette	klassisch
Bio	Nein
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Charcuterie, Käse, Pizza & Pasta, Risotto, Weisses Fleisch

## Beschreibung

Die Weinberge der Figli Luigi Oddero umspannen eine 32 Hektar grosse Fläche in den Gemeinden La Morra, Serralunga d'Alba und Castiglione Falletto in der Region Piemont. Ein Grossteil der Rebflächen entfällt auf den Nebbiolo; es werden jedoch auch andere Sorten wie Barbera, Dolcetto und Freisa kultiviert. Die Winzer-Familie praktiziert integrierten Weinbau - das heisst, dass die Anbautechniken möglichst nachhaltig und umweltfreundlich sind, aber nicht ganz den Vorschriften des Bio-Anbaus entsprechen. Chemische Unkrautvernichtungsmittel sind tabu, während biologische Schutzmassnahmen so weit es geht gefördert werden. Lena Oddero führt das Weingut ihres verstorbenen Mannes Luigi zusammen mit den gemeinsamen Kindern Maria und Giovanni fort. Tatkräftige Unterstützung erhalten sie dabei von dem Önologen Dante Scaglione sowie von den Kellermeistern Stefano Boffa und Gregorio Tura. Der Barbera d'Alba hat seinen Ursprung in den Hügeln von La Morra. Die Reben wachsen auf einer Höhe zwischen 250 und 300 m.ü.M in Spalier-Erziehung mit Guyot-Bogenschnitt. Pro Hektar erzielt das Team einen Ertrag von 8000 kg Trauben. Nach der Lese Ende September lässt man das Traubengut rund elf Tage lang vergären, bevor man den jungen Wein für die malolaktische Gärung in Edelstahl- und Zementbehälter überführt. Danach verbringt der Barbera d'Alba acht bis zwölf Monate im Edelstahltank. Im privaten Flaschenkeller ist der Rotwein mindestens sechs Jahre lang haltbar. Serviert werden kann er zu vielfältigen Speisen der italienischen und internationalen Küche, z.B. zu Risotto, Pasta, weissem Fleisch, Wurstwaren und Käse.