

DRINKS.

Figli Luigi Oddero Barbera d'Alba DOC 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Numéro d'article | 705797 |
| Alcool | 15% |
| Contenu | 75cl |
| Pays | Italie |
| Région | Cuneo, Piémont |
| Embouteilleur | Figli Luigi Oddero, Tenuta Parà 95, Fraz. Santa Maria, 12065 La Morra, Italia |
| Marque | Figli Luigi Oddero |
| Type | Vin rouge |
| Allergène | Contient des sulfites |
| L'âge | 8-12 mois |
| Dégustation | Corsé, éthéré et bien structuré avec une acidité accentuée et des tannins doux. Des arômes intensément fruités de cerises, de baies rouges et de prunes apparaissent, auxquels s'ajoutent des notes légèrement acidulées de cuir, de tabac, de réglisse, de menthe et de fleurs séchées. |
| Désignation commerciale | Vin rouge |
| Détails | Élaboré à 100% à partir de Barbera |
| Etiquette | classique |
| Organique | Non |
| Vegan | Non spécifié |



| | |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Kosher | Non spécifié |
| Fermeture de la bouteille | Bouchon |
| Tannin | Oui |
| Température de consommation | 16-18 degrés |
| Millésime | 2018 |
| En accord avec | charcuterie, fromages, pizzas & pâtes, risotto, viandes blanches |

Description

Les vignobles de Figli Luigi Oddero couvrent une superficie de 32 hectares dans les communes de La Morra, Serralunga d'Alba et Castiglione Falletto, dans la région du Piémont. Le Nebbiolo représente une grande partie du vignoble, mais d'autres espèces comme le Barbera, le Dolcetto et le Freisa sont également cultivées. La famille de vigneronns pratique la viticulture intégrée - ce qui signifie que les techniques de culture sont aussi durables et respectueuses de l'environnement que possible, mais ne répondent pas tout à fait aux règles de la culture biologique. Les désherbants chimiques sont évités, tandis que les mesures de protection biologique sont encouragées autant que possible. Lena Oddero poursuit le travail réalisé par son défunt mari Luigi dans le domaine viticole avec l'aide de leurs enfants Maria et Giovanni. Ils sont activement soutenus par l'œnologue Dante Scaglione, ainsi que par les maîtres de chai Stefano Boffa et Gregorio Tura. Le Barbera d'Alba trouve son origine dans les collines de La Morra. Les vignes poussent, à une altitude comprise entre 250 et 300 au-dessus du niveau de la mer, en palissage avec une taille Guyot. L'équipe obtient un rendement de 8000 kg de raisins par hectare. Après les vendanges, fin septembre, les raisins fermentent pendant environ onze jours, avant que le jeune vin soit transféré dans des cuves en acier inoxydable et en ciment en vue de la fermentation malolactique. Ensuite, le Barbera d'Alba passe huit à douze mois dans des cuves en acier inoxydable. Dans la cave à bouteilles privée, le vin rouge peut être conservé pendant au moins six ans. Il peut être servi avec une variété de plats de la cuisine italienne et internationale, par exemple le risotto, les pâtes, la viande blanche, la charcuterie et le fromage.