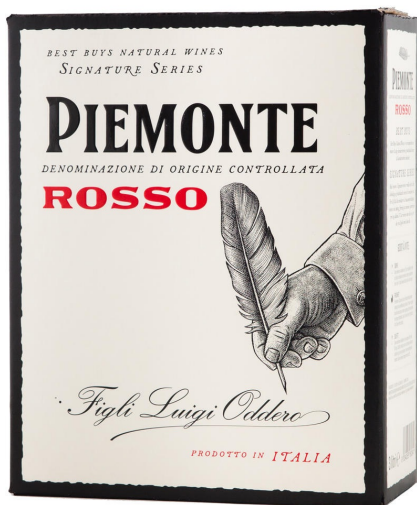


## Signature Series Luigi Oddero DOC Piemonte



Passer til:



## BESTILLINGSINFORMASJON

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| <b>Volum:</b>           | 3         |
| <b>I kasse:</b>         | 4         |
| <b>Emballasje:</b>      | BIB       |
| <b>Vinmonopol nr:</b>   | 2854006   |
| <b>Vinmonopol pris:</b> | kr 419,90 |

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Rødvin - Italia, Piemonte, Piemonte

**Produsent:** Luigi Oddero**Webside:** <http://http://www.figliuigiioddero.it>**Produsentbeskrivelse:**

Figli Luigi Oddero er et av de mest signifikante husene i Piemonte, med vinmakerhistorie tilbake til 1870-tallet. I dag er det Lena, enke etter den siste Luigi, som ivaretar både arv og fremtid til dette lille men viktige vinhuset.

**Produktinformasjon:**

Signaturserien handler om å tilby høy kvalitet på boks. Det gjør vi ved å betale mer og tilsette mindre. Gode druer, flinke vinmakere, vin laget på familieeiendommen med fullkontroll fra innhøsting til tapping. Vi tar egne valg for at vinen skal holde høyest kvalitet på markedet.

**Smaksnotater:**

Dyp rødfiolett, god intensitet og presis aroma av kirsebær, plomme og rose, med streif av mandel og mineraler. Frisk og fast med lang ettersmak

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Årgang:</b>          | 2016  |
| <b>Druetyper:</b>       | 45 % Dolcetto, 35 % Barbera, 20 % Nebbiolo  |
| <b>Klassifikasjon:</b>  | DOC Piemonte  |
| <b>Vinifikasjon:</b>    | Tradisjonell vinifikasjonsteknikk med bl.a. gjæring og modning i ståltanker, minimal klaring og filtrering før tapping. |
| <b>Alkohol:</b>         | 13.0 %vol   |
| <b>Sukker:</b>          | 1,2 g/l   |
| <b>Syre:</b>            | 6,1 g/l   |
| <b>Serveringstemp.:</b> | 16-18 °C  |
| <b>Lagring:</b>         | Ståltank  |
| <b>Holdbarhet:</b>      | Opp til 12 måneder fra tapping, inntil 3 måneder etter åpning   |