

Luigi Oddero Barolo DOCG



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	6
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	2961701
Vinmonopol pris:	kr 379,90

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

Rødvinn - Italia, Piemonte, Barolo

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.

Smaksnotater:

Middels dyp brunrød farge. Intens aroma av te, kirsebær, tørkede blomster og urter. Frisk og fast smak med god konsentrasjon og lengde.

Årgang:	2012
Druetyper:	Nebbiolo 100%
Klassifikasjon:	Barolo DOCG
Vinifikasjon:	Druene handplukkes i slutten av september og begynnelsen av oktober. Druematerialet sorteres nøye i vinmarkene allerede. Vinen er spontanfermentert. Malolaktisk gjæring skjer i sementtanker. 24 måneders lagring i mellomstore eikefat. Etterpå min 12 måneder lagring på flaske.
Alkohol:	14.0 %vol
Sukker:	under 3 g/l
Syre:	5,6 g/l
Serveringstemp.:	16 - 18 °C
Lagring:	24 måneders lagring i 30 til 50 hl botti. Etterpå min 12 måneder lagring på flaske.
Holdbarhet:	10-15 år fra gitt årgang