



Figli Luigi Oddero, La Morra (Piemont)

## Barolo Rocche Rivera DOCG

<b>Jahrgang</b>	2015
<b>Produzent</b>	Figli Luigi Oddero
<b>Region</b>	Piemont
<b>Alkoholgehalt</b>	14.5% vol.
<b>Traubensorten</b>	100% Nebbiolo

### Vinifikation

Rocche Rivera ist eine 3 Hektar grosse, nach Süden exponierte Toplage in der Gemeinde Castiglione Falletto. Bevor die reifen Trauben entrappt und gepresst werden, erfolgt eine selektive Handlese im Weinberg. Traditionelle Maischegärung während 15 - 20 Tagen durch einheimische Hefen. Er reift im Edeltank mit anschliessender Überführung in grosse Eichenfässer für 36 Monate, gefolgt von 24 Monaten Flaschenreife.

### Unsere Degustationsnotiz

Leuchtendes Granatrot mit zarten, orangefarbenen Reflexen. In der Nase ein unverkennbarer Duft, intensiv und anhaltend mit Aromen von süssen Gewürzen, roten Beeren, etwas Tabak und Lakritz. Am Gaumen trocken, geschmeidig und samtig mit grossartiger Tanninstruktur. Langer Abgang mit feinem Aroma und angenehmer Säure.

### Figli Luigi Oddero

Das Weingut Luigi Oddero e Figli befindet sich in der Gemeinde La Morra. Luigi Oddero war ein Gentleman vom Lande mit vielseitigen Interessen, einer grossen Kultur und einer tiefen und instinktiven Liebe zur eigenen Region. Er hatte eine charismatische Persönlichkeit, war fortschrittlich und konservativ zugleich, mit grossem Augenmerk auf technische Innovationen, ohne dabei jemals die Familiengeschichte zu vergessen, die im 19. Jahrhundert mit seinen Grosseltern begann. Auch wenn Luigi mit internationalen Rebsorten experimentierte, so bevorzugte er im Weinberg stets die wichtigste Rebsorte des Piemonts, den Nebbiolo. In jüngster Vergangenheit entschied er sich für den Weg der traditionellen Weinbereitung, indem er beinahe ausschliesslich grosse Holzfässer verwendete. Heute, nach dem Tod von Luigi, wird der Betrieb von seiner Frau Lena geleitet, wobei ihr der junge Önologe Francesco Versio sowie Verkaufsleiter Alberto Zaccarelli tatkräftig zur Seite stehen.



### Passend zu

