# **BAROLO SPECOLA 2017**



## Oddero Luigi & Figli, Piemont

#### GESCHMACK

Süße	gering	• • • • •	hoch
Säure	gering	• • • •	hoch
Körper	schlank	• • • •	voll
Reife	jugendlich	$\bullet$ $\bullet$ $\bullet$ $\bullet$	voll gereift
Intensität	verhalten	$\bullet$ $\bullet$ $\bullet$ $\bullet$	ausgeprägt
Mineralität	gering	• • • •	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	• • • • •	sehr viel Holz
Komplexität	gering	$\bullet$ $\bullet$ $\bullet$ $\bullet$	hoch
Länge	kurz	$\bullet$ $\bullet$ $\bullet$ $\bullet$	sehr lang

## STIL

körperreich energiegeladen finessenreich erfrischende Säure zupackendes Tannin

## ANLASS

besonders lagerbar Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2052 14 bis 16°C ein bis drei Stunden dekantieren großes Rotweinglas Bordeaux



Rebsorten

## Nebbiolo

## WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung ausgedehntes Hefelager

Ausbau Verzicht auf Filtration

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

teils kleine und große

Holzfässer

## BEWERTUNG

Lagerung

einfach geniessen Wine Enthusiast 95/100 97/100

