BAROLO SPECOLA 2017

Oddero Luigi & Figli, Piemont

GESCHMACK

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

WEINBAU

Rebsorten	Nebbiolo

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100
Wine Enthusiast	97/100