

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

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen
Wine Enthusiast

95/100

97/100

VIGNETI LUIGI ODDERO & FIGLI

Das Weingut Luigi Oddero aus La Morra zählt bereits zu den Spitzenproduzenten in Barolo und Barbaresco und ist zudem noch ein großes Versprechen für die Zukunft! Der Name Piemont bedeutet ursprünglich »am Fuß der Berge«. Besser könnte man die Lage dieses beeindruckenden Anbauggebietes nicht beschreiben. Östlich von Turin liegen die Weinberge in einem schützenden Alpenbogen.

Und hier liegt auch La Morra, die Heimat von Luigi Oddero, dem „smoothen“ Gentleman des Barolos. Zeitgenossen und seine Familie beschrieben ihn als „fortschrittlich“ und „konservativ“ zugleich. Luigi Oddero hat sein Winzerleben dem Nebbiolo gewidmet. Jene autochthone Rebsorte, die eigenwilliger und regionstypischer kaum sein kann. Die Barolo und Barbaresco von Luigi Oddero sind mustergültige Weine, die allerhöchste Standards setzen. Sie zu vergleichen, ist eine große Freude für Liebhaber dieser großartigen Rebsorte. Im Weinberg wird weitestmöglich auf chemische, synthetische und mineralische Mittel verzichtet. Die Bereitung und der Ausbau der Weine erfolgt traditionell in großen, alten Holzfässern. So entstehen Weine mit einer wundervollen Tiefe, Frische und einem mächtigen, aber äußerst geschmeidigen Tannin.

Nach dem Tod von Luigi führen seine Frau Lena und die Kinder Maria und Giovanni den Betrieb weiter. Maßgeblich unterstützt werden sie vom Betriebsleiter Alberto Zaccarelli und dem jungen Kellermeister Francesco Versio, der zuvor für die Weine von Bruno Giacosa verantwortlich war. Somit sind sie bestens gerüstet, das Lebenswerk von Luigi fortzuführen und die Feinheiten der Weine noch weiter zu unterstreichen.