



BAROLO 2013, FIGLI LUIGI ODDERO

100 % Nebbiolo lavet på efter den helt klassiske opskrift for Barolo med frugt fra marker i la Morra, Serralunga og Castiglione Falletto. Naturlig gæring, 10-15 dages maceration, 24 måneder på store fade og til minimum 12 måneders flaskelagring.

Stor aromaintensitet - røde bær, læder, hør og tobak. Elegante tanniner, frisk syre og lang eftersmag.

Til kraftige retter med oksekød eller lam.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Italien

OMRÅDE:
Piemonte

DRUETYPE:

LAGRING:
Store fade

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2018-2028

ALKOHOL:
14 %

VELEGNET TIL:
Flyvende vildt Lam Løbende vildt
Oksekød