

# BAROLO SPECOLA 2017



Oddero Luigi & Figli, Piemont

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	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