



# OLIVERO

*Casa Vinicola*

L' Azienda Olivero Mario si trova a Roddi (CN), piccolo e suggestivo Comune appartenente alla zona del Barolo, nel cuore delle Langhe. L' Azienda è una piccola realtà a conduzione familiare in cui Lorenzo, giovane enologo, insieme al padre Mario, iniziarono a produrre e imbottigliare i loro vini a partire dalla vendemmia 2001. Con l'annata 2003, l'arrivo del Barolo e del Dolcetto d'Alba "Buschet" ha completato la gamma dei 7 vini prodotti dall'azienda. I vini prodotti hanno origine dai vitigni autoctoni della zona, ossia l'Arneis, il Dolcetto, la Barbera ed il Nebbiolo. La produzione annua proveniente da circa 4 ettari di vigneto, si aggira attorno alla 15000 bottiglie complessive, e viene venduta sul mercato italiano ed estero.



## **Langhe D.O.C. Arneis**

**Vitigno:** Arneis  
**Resa in uva:** 80 q.li/ha  
**Esposizione:** est  
**Superficie vigneto:** 0.4 ettari  
**Suolo:** sabbioso

**Vinificazione ed affinamento:** pressatura diretta con macerazione di 18 ore; successiva fermentazione a 17°C per circa 15 giorni. Affinamento in bottiglia di 4 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** colore giallo paglierino con riflessi dorati; al naso profumi di fiori bianchi e pesca; in bocca è pieno, con finale fresco e minerale.

**Temperatura di servizio:** 11-13°C.

**Potenziale di invecchiamento:** 3 anni.



## **Dolcetto d'Alba D.O.C.**

**Vitigno:** Dolcetto  
**Località:** Alba, loc. Rivoli  
**Resa in uva:** 75 q.li/ha  
**Esposizione:** sud - est  
**Superficie vigneto:** 0.8 ettari  
**Suolo:** franco - argilloso

**Vinificazione ed affinamento:** macerazione delle bucce di 4-5 giorni a 28°C; fermentazione malolattica; affinamento di 12 mesi in acciaio inox. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; al naso profumi di frutti rossi; in bocca strutturato e con un finale gradevolmente tannico. **Temperatura di servizio:** 18-20°C.

**Potenziale di invecchiamento:** 6 anni.



## **"Buschet" Dolcetto d'Alba D.O.C.**

**Vitigno:** Dolcetto  
**Località:** Rodello, loc. Cagnassi, 500mslm  
**Resa in uva:** 70 q.li/ha  
**Esposizione:** sud - ovest  
**Superficie vigneto:** 0.5 ettari  
**Suolo:** calcareo - argilloso

**Vinificazione ed affinamento:** macerazione delle bucce di 5-6 giorni a 28°C; affinamento di 12 mesi in barriques, poi per 6 mesi in acciaio. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; al naso sentori di prugna e mandorla; in bocca pieno e deciso grazie ad una buona componente tannica. **Temperatura di servizio:** 18-20°C.

**Potenziale di invecchiamento:** 8 anni.



## **Barbera d'Alba D.O.C.**

**Vitigno:** Barbera  
**Località:** Alba, loc. Rivoli  
**Resa in uva:** 75 q.li /ha  
**Esposizione:** sud - est  
**Superficie vigneto:** 0.9 ettari  
**Suolo:** franco - argilloso

**Vinificazione ed affinamento:** macerazione delle bucce di 8 giorni a 30°C; maturazione per 6 mesi in barriques e per successivi 12 mesi in acciaio inox. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosso rubino intenso; al naso profumi di fiori e frutta; in bocca è caldo, pieno ed avvolgente. **Temperatura di servizio:** 18-20°C.

**Potenziale di invecchiamento:** 7 anni.



### **“Campii Raudii” Barbera d’Alba D.O.C.**

**Vitigno:** Barbera

**Località:** Alba, loc. Rivoli

**Resa in uva:** 65 q.li/ha

**Esposizione:** sud

**Superficie vigneto:** 0.5 ettari

**Suolo:** calcareo argilloso

**Vinificazione ed affinamento:** macerazione delle bucce di 10-14 giorni a 30°C; maturazione in barriques di rovere francese per 18 mesi. Affinamento in bottiglia di 8 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosso rubino molto intenso; al naso profumi di frutta e spezie; in bocca pieno e strutturato, caldo ed avvolgente, con un’armonica componente tannica. **Temperatura di servizio:** 17-19°C.

**Potenziale di invecchiamento:** 10 anni.



### **Langhe D.O.C. Nebbiolo**

**Vitigno:** Nebbiolo

**Località:** La Morra, loc. Bricco Rocca

**Resa in uva:** 70 q.li/ha

**Esposizione:** sud - est

**Superficie vigneto:** 0.9 ettari

**Suolo:** calcareo - argilloso

**Vinificazione ed affinamento:** macerazione delle bucce di 12-14 giorni; maturazione di 18 mesi in barriques di rovere francese. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** rosso granato intenso con riflessi aranciati; al naso profumi di spezie e frutti rossi; caldo ed avvolgente, con una ricca ed equilibrata componente tannica. **Temperatura di servizio:** 17-19°C.

**Potenziale di invecchiamento:** 9 anni.



### **Barolo D.O.C.G.**

**Vitigno:** Nebbiolo

**Località:** La Morra

**Resa in uva:** 65 q.li/ha

**Esposizione:** sud sud-est

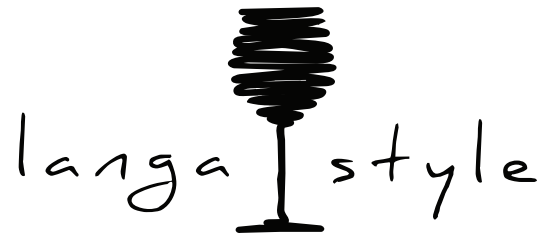
**Superficie vigneto:** 0.4 ettari

**Suolo:** calcareo - argilloso

**Vinificazione ed affinamento:** macerazione delle bucce di 25 giorni a 27°C; maturazione per 30 mesi in barrique di rovere francese; affinamento in bottiglia di 8 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** rosso granato intenso con riflessi aranciati; al naso profumi di spezie e frutti rossi; in bocca ricco, ampio e profondo, con una matrice tannica decisa in gioventù, carattere di longevità. **Temperatura di servizio:** 17-19°C.

**Potenziale di invecchiamento:** 15 anni.



L’azienda Olivero Mario fa parte di Langa Style, un gruppo di cinque giovani produttori di vino, che nel 2007 hanno deciso di riunirsi con lo scopo di promuovere insieme le loro singole Aziende. Langa Style organizza degustazioni ed eventi in cui assoluti protagonisti sono i vini prodotti dalle 5 aziende fondatrici: *Olivero Mario, La Ganghija, Mustela, Negretti, Vigin.*

Visita il sito [www.langastyle.com](http://www.langastyle.com) per restare in contatto con Langa Style...