



OLIVERO
Casa Vinicola

www.oliveromario.com

Roddi

Vitigno 100 % uva Barbera.

Vigneto Si trova nel comune di Sinio ad un'altitudine di 300 metri s.l.m. con esposizione est. La raccolta delle uve viene effettuata, tenendo conto delle condizioni climatiche di ogni annata, indicativamente tra il 25 settembre ed il 10 ottobre.

Vinificazione La pigiatura soffice con diraspatura delle uve è seguita dall'inoculo di lieviti selezionati, che dà inizio alla fermentazione alcolica che ha luogo in vasca di acciaio inox a temperatura controllata. La macerazione delle bucce avviene tra i 28 e i 30°C e dura per un periodo di 8-10 giorni, durante i quali si effettuano ogni giorno rimontaggi e follature manuali con frequenze modulabili nel corso della macerazione. Alla fine della fermentazione alcolica, si effettua la svinatura subito seguita dall'inizio della fermentazione malolattica che ha luogo ad una temperatura di 20°C, ad opera di batteri malolattici naturalmente presenti nel vino.

Affinamento Si svolge per i primi 6 mesi all'interno di serbatoi di acciaio inox, e per i successivi 6-8 mesi in botti di rovere. Dopo l'imbottigliamento viene previsto un ulteriore affinamento in bottiglia di circa 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche Vino dal colore rosso rubino intenso, questa Barbera è caratterizzata al naso da un'intensa matrice fruttata, impreziosita da una sottile nota speziata. La bocca ricca ed elegante rimanda, con la polposità della frutta rossa, alla piacevolezza del naso, senza perdere la vivacità espressa da un buon livello di acidità, tipico del vitigno Barbera.

Abbinamenti Da bere in abbinamento con tutti i primi piatti dal sapore deciso, come i "Tajarin al ragù di carne" tradizionali delle Langhe, ma anche con le carni bianche e le salcicce alla griglia. Gradevolissimo l'abbinamento con formaggi e salumi freschi, che lo rendono adatto ad accompagnare ricchi aperitivi e buffet. Vino che si apprezza gradevolmente fino a 6 o 7 anni dopo la vendemmia, si consiglia di servirlo ad una temperatura tra i 18 e i 20°C.

