



**OLIVERO**  
*Casa Vinicola*

[www.oliveromario.com](http://www.oliveromario.com)

*Roddi*

**Vitigno** 100 % uva Nebbiolo.

**Vigneto** Due piccoli vigneti esposti a sud, in località Brunate ed in località Fossati, entrambi nel comune di La Morra, ad un'altitudine di circa 350 metri s.l.m. La raccolta delle uve viene effettuata indicativamente tra il 25 settembre ed il 15 ottobre, tenendo conto delle condizioni climatiche di ogni annata.

**Vinificazione** La pigiatura soffice con diraspatura delle uve è seguita dall'inoculo di lieviti selezionati, che porta all'inizio della fermentazione alcolica. La macerazione con le bucce avviene ad una temperatura compresa tra i 27 e i 30°C e dura per circa 20-25 giorni, periodo nel quale si sfrutta il fenomeno della macerazione post-fermentativa, in grado di estrarre tutti gli aromi presenti nelle bucce del Nebbiolo. La svinatura viene effettuata quindi alcuni giorni dopo il termine della fermentazione alcolica, e viene seguita dalla fermentazione malolattica che ha luogo ad una temperatura di 20°C, ad opera di batteri malolattici naturalmente presenti nel vino.

**Affinamento** Si svolge per 30 mesi in botti di rovere francese, nuove per il 40%. Dopo l'imbottigliamento viene previsto un ulteriore affinamento in bottiglia di circa 10 mesi, che viene trascorso all'interno della nostra cantina.

**Caratteristiche organolettiche** Vino di colore rosso granato intenso, dai riflessi aranciati tipici, in cui si fondono al naso gli accattivanti sentori speziati del vitigno e del legno, ingentiliti da eleganti aromi floreali crescenti con il trascorrere del tempo. In bocca è pieno, austero in gioventù, nel retrobocca i sentori delicati del legno fanno da sfondo, esaltandoli, ai sentori tipici della viola e della marasca che testimoniano la straordinaria autenticità dell'uva Nebbiolo.

**Abbinamenti** Da bere in abbinamento con carni nelle preparazioni più ricche come gli arrostiti, i brasati e gli stufati, risulta perfetto l'accostamento classico con la selvaggina. Accompagna al meglio piatti con una buona matrice grassa, grazie alla sua componente tannica in grado di ripulirne agilmente la bocca. Suggeribile l'accostamento con formaggi stagionati a pasta dura e con gli erborinati. Ardito ma intrigante l'abbinamento con il cioccolato fondente. Un Barolo che può affinare in cantina oltre 15 anni, raggiunge la sua massima espressione a partire da 7 anni dopo la vendemmia. Si consiglia di servirlo in ampi calici ad una temperatura attorno ai 18°C.

