



**OLIVERO**  
*Casa Vinicola*

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

*Roddi*

**Vitigno** 100 % uva Dolcetto.

**Vigneto** "Buschet" è il vigneto che si trova in località Cagnassi, nel comune di Rodello, ad un'altitudine di 500 metri s.l.m. con esposizione sud-ovest. La raccolta delle uve viene effettuata tra il 20 settembre ed il 5 ottobre, tenendo conto delle condizioni climatiche di ogni annata.

**Vinificazione** La pigiatura soffice con diraspatura delle uve è seguita da una breve fase di macerazione a 15°C in vasca di acciaio inox termocontrollata. La massa viene quindi successivamente riscaldata, così la fermentazione ha inizio. La macerazione con le bucce prosegue per altri 6-7 giorni ad una temperatura di 27°C, durante i quali si effettuano ogni giorno rimontaggi e follature manuali. Una volta eseguita la svinatura si lascia che la fermentazione termini senza le bucce. A questa fermentazione detta alcolica, segue la fermentazione malolattica ad opera di batteri malolattici naturalmente presenti nel vino che ha luogo ad una temperatura costante di 20°C.

**Affinamento** Si svolge per i 12 mesi seguenti in botti di rovere francese. Durante l'affinamento le fecce fini vengono periodicamente mantenute in sospensione con la tecnica del bâtonnage. Dopo l'imbottigliamento viene previsto un ulteriore affinamento in bottiglia di circa 6 mesi.

**Caratteristiche organolettiche** Vino di colore rosso rubino intenso con vivaci riflessi violacei, al naso è caratterizzato da un'accattivante nota fruttata, che oltre alle classiche prugna e ciliegia, ricorda l'uva fragola. In bocca è morbido ed avvolgente in apertura, lungo nel prosieguito, con una dotazione tannica che, ammorbidita dal legno di rovere, assicura una straordinaria longevità. Nuovamente i sentori di prugna e ciliegia, accompagnati dalla mandorla tipica del Dolcetto, ne caratterizzano il retrobocca.

**Abbinamenti** Da bere con antipasti di carne e primi piatti importanti, o ancor meglio come vino a tutto pasto, adatto ad accompagnare, data la ricchezza olfattiva e la grande struttura, anche secondi piatti di sapore deciso. Vino adatto ad un invecchiamento medio-lungo, si apprezza gradevolmente anche fino a 8-9 anni dopo la vendemmia; si consiglia di servirlo tra 16 e 18°C.

