



OLIVERO
Casa Vinicola

www.oliveromario.com

Roddi

Vitigno 100 % uva Barbera.

Vigneto Si trova in località "Bricco Rivoli", nel comune di Alba, ad un'altitudine di 320 metri s.l.m. La raccolta delle uve viene effettuata generalmente tra il 20 settembre ed il 5 ottobre a seconda delle condizioni climatiche dell'annata, con una resa in uva di 6 tonnellate ad ettaro.

Vinificazione La pigiatura soffice con diraspatura delle uve è seguita dall'inoculo di lieviti selezionati che porta all'inizio della fermentazione alcolica a temperatura controllata. La macerazione con le bucce avviene ad una temperatura compresa tra i 30 e i 33 °C e dura per un periodo di circa 15 giorni, durante i quali si effettuano ogni giorno rimontaggi e follature manuali, intervallati da alcuni deléstage. Alla fine della macerazione si effettua la svinatura subito seguita dall'inizio della fermentazione malolattica che ha luogo in vasca ad una temperatura di 20°C, ad opera di batteri malolattici naturalmente presenti nel vino.

Affinamento Si svolge per 18 mesi in barriques di rovere francese, che sono nuove per il 40%. Durante questo periodo fecce nobili vengono periodicamente mantenute in sospensione con la tecnica del bâtonnage. Dopo l'imbottigliamento viene previsto un ulteriore affinamento in bottiglia di circa 10 mesi precedenti la commercializzazione.

Caratteristiche organolettiche Vino di colore rosso rubino molto intenso con riflessi granati, rivela al naso un intrigante connubio tra i sentori dolci del legno e la complessa maturità del frutto, tipica dei grandi vitigni. In bocca è caldo, ampio ed avvolgente, grazie ad una dolcezza ben bilanciata dall'acidità tipica dell'uva Barbera che promuove nel retrogusto la stessa nota fruttata caratterizzante il profumo.

Abbinamenti Da bere in abbinamento con importanti secondi piatti a base di carni, rosse e bianche, o di selvaggina, cotte sia alla griglia che con preparazioni più elaborate. Intrigante l'abbinamento con formaggi a lunga stagionatura e pasta morbida, meraviglioso con gli erborinati. Vino di grande persistenza gustativa, che può affinare in cantina anche per oltre 10 anni, si consiglia di servirlo ad una temperatura attorno ai 18°C.

