



**OLIVERO**  
*Casa Vinicola*

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

*Roddi*

**Vitigno** 100 % uva Nebbiolo.

**Vigneto** Si trova in località "Bricco Rocca", nel comune di La Morra, ad un'altitudine di 240 metri s.l.m. ed esposizione sud-est. La raccolta delle uve viene effettuata indicativamente tra il 25 settembre ed il 10 ottobre, a seconda 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 delle bucce avviene ad una temperatura compresa tra i 27 e i 29°C e dura circa 12-15 giorni, durante i quali si effettuano ogni giorno rimontaggi e follature manuali, intervallati da alcuni deléstage. Al termine di questo periodo, si effettua la svinatura alla quale segue l'inizio della fermentazione malolattica ad opera di batteri malolattici naturali, che ha luogo ad una temperatura di 20°C all'interno di serbatoi di acciaio inox.

**Affinamento** Si svolge per 18 mesi in barriques di rovere francese, per il 20% nuove. Dopo l'imbottigliamento viene previsto un ulteriore affinamento in bottiglia di circa 6 mesi, che viene trascorso all'interno della nostra cantina.

**Caratteristiche organolettiche** Vino di colore rosso granato intenso, dai riflessi aranciati tipici, in cui al naso gli accattivanti sentori speziati del legno si fondono con quelli tipici del vitigno, ammorbiditi da un frutto dolce. In bocca è pieno e tendenzialmente austero, come vuole la tradizione dei grandi vini a base Nebbiolo delle Langhe; sul finale ritornano le note di piccoli frutti tipici del vitigno.

**Abbinamenti** Da bere con i secondi a base di carni preferibilmente rosse, come arrostiti e brasati, accompagna al meglio piatti ricchi in materia grassa, grazie alla sua componente tannica in grado di ripulirne agilmente la bocca. Suggeribile anche l'abbinamento con formaggi a latte intero, preferibilmente a pasta morbida o grana, di media stagionatura. Vino di grande eleganza, può affinare in cantina anche fino a 10 anni, e si consiglia di servirlo ad una temperatura attorno ai 18°C.

