



Olivero Mario – Bricco Rocca

Description

Barolo Bricco Rocca toont bij de neus zijn geuren van kleine rode vruchten en gebrande kersen, en in de mond een rijke, tannine en lange smaak.

Bricco Rocca komt van de oostelijke kant van de gelijknamige heuvel, 250 meter hoog, in het dorp Annunziata van La Morra. De wijngaard ligt op een grond die afkomstig is van de geologische formatie Marne di Sant'Agata Sandy; de grond is hier ondiep, zeer steil en geeft de wijnstokken een gebrek aan kracht. De druiven worden op een eenvoudige manier gegist, met inheemse gisten, en worden lang geweekt op de schillen.

Domein

Olivero Mario is eerst een familie en daarna een wijnmakerij. Lorenzo, geboren in 1981 en werkt samen met zijn vader Mario sinds 2003. De wijnmakerij bevindt zich in Roddi, de kleinste van de 11 dorpen in het productiegebied van Barolo. Roddi ligt in het uiterste noorden van het Barolo gebied, aan de rand van Alba, de hoofdstad van het wijn- en gastronomietoerisme. Hier vindt u hun wijnmakerij samen met enkele van de wijngaarden waar de druiven worden geplukt. De andere liggen verspreid in de naburige dorpen: La Morra, Alba en Rodello, op 15 km van de wijnmakerij. De 6 hectare onder de wijnstokken maken ongeveer 30000 flessen per jaar. Vader en zoon produceren robuuste wijnen die afkomstig zijn van hun belangrijkste inheemse wijngaarden en die hun imago op het grondgebied vertegenwoordigen. Ze produceren Nebbiolo, Barbera, Dolcetto en Arneis onder 7 verschillende etiketten.

Rijping

24-28 maanden in Franse eikenhouten vaten. De rijping begint in 225 l barriques en vervolgens in 500-600 l tonneau. Een jaar na vrijlating (meestal 4 jaar na de oogst) wordt Barolo Bricco Rocca met de grootste zorg gebotteld en gerijpt in de fles alvorens te worden verkocht.

Omschrijving

Diep granaatrood met oranje accenten die typisch zijn voor de Nebbiolo-druif, op de neus worden de kruidige hints van de eik en de wijngaard zelf gecombineerd met elegante fruitige aroma's als kers en

roos. In de mond is het een volle smaak, met een subtiel geaderde achtergrond van eikenhouten aroma's die de typische viooltjes en marasco kersen versterken.

Het kan meer dan 15 jaar in de kelder worden gerijpt, maar er kan ten volle van worden genoten 7/8 jaar na de oogst. Het is essentieel om de flessen in een horizontale positie te bewaren, in een donkere kamer met een gecontroleerde temperatuur, om zijn langdurige kwaliteit te garanderen.

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Vol rood
2. Italië

PRODUCT TAG

1. Italië
2. rood
3. Vol rood

PA APPELLATIE

1. Barolo DOC

PA BEDRUIVING

1. Nebbiolo

PA DRINK-BIJ

1. blauwe kazen
2. chocolade
3. gebrad
4. gekookt vlees
5. geroosterd vlees
6. rijpe kazen
7. rood vlees
8. wild

PA INHOUD

1. 75cl

PA JAARTAL

1. 2015

PA LANDEN

1. Italië

PA STREEK

1. *