



## Olivero Mario Barolo DOCG Vigne Unite

### Description

“Unite is kracht”. In feite is Barolo VigneUnite ontstaan uit de vereniging van druiven geoogst op twee verschillende, kleine percelen, gelegen in La Morra (Bricco Rocca) en Serralunga d’Alba (Teodoro). Bij Olivero Mario houden ze ervan om op een eenvoudige manier wijn te maken, inheemse gisten te laten gisten en de schillen gedurende vele dagen te laten macereren. Daarna, tijdens de rijping op eikenhout, doen ze hun best om een Barolo te maken die rijk is aan body, elegant en met een langdurige smaak.

### Rijping

24-28 maanden in Frans eiken. In het begin wordt de rijping gestart in barriques van 225 liter, daarna wordt de rijping voortgezet in tonneau van 500-600 liter. Tijdens deze lange periode beslissen ze wat de beste blend is van twee wijnen die afkomstig zijn van twee verschillende percelen.

### Domein

Olivero Mario is eerst een familie en daarna een wijnmakerij. Lorenzo, geboren in 1981 en werkt samen met mijn 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.

### Bedruiving

100% Nebbiolo

### Schenken

Uitstekend bij roodvleesgerechten, wild, gebraden vlees en gestoofd rundvlees. Perfecte combinatie met rijke gerechten vanwege zijn tanninebasis die de mond schoonmaakt. Traditioneel geserveerd bij harde belegen kazen en blauwe kazen, maar u kunt Barolo VigneUnite ook drinken bij pure chocolade.

## 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. gebraad
4. gekookt vlees
5. geroosterd vlees
6. rijpe kazen
7. rood vlees
8. wild

**PA INHOUD**

1. 75cl

**PA JAARTAL**

1. 2019

**PA LANDEN**

1. Italië

**PA STREEK**

1. \*