



*Figli Luigi Oddero*

## BAROLO ROCCHES RIVERA – (SCARRONE) docg



**VITIGNO:** Nebbiolo 100%

**MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA:** Scarrone

**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEI VIGNETI:** nel Comune di Castiglione Falletto, “suri” esposto a mezzogiorno sotto le mura del castello. Superficie vitata pari a ha 3,00. Collocati a circa 350 mt. s.l.m. Produzione annua di circa n. 9.000 bottiglie.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** suolo composto da marne grigio – bluastre, con lenti argillose miste a sabbia, tipiche dell’Elveziano.

**RESA UVA PER ETTARO:** 70 q.li per ettaro con una resa uva/vino del 65%  
**GRADAZIONE ALCOLICA MINIMA:** 13% vol.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** contropalliera con filari distanziati a due metri. Potatura Guyot ad archetto. Inerbimento controllato, senza l’utilizzo di diserbanti, erbicidi e disseccanti.

**EPOCA DI RACCOLTA:** fine settembre – prima quindicina di ottobre.

**VINIFICAZIONE:** le uve sono raccolte a mano con scelta rigorosa sia in vigna che prima della fase di diraspatura - pigiatura. Fermentazione con macerazione per un periodo di 15 – 20 giorni ad opera di lieviti indigeni. Fermentazione malolattica svolta tra l’autunno e la primavera successiva.

**AFFINAMENTO E INVECCHIAMENTO:** in recipienti di acciaio inox con successivo passaggio in botti di legno di rovere di medio – grande capacità per un periodo di 36 mesi. Messo in bottiglia affina per un periodo di 24 mesi prima di essere commercializzato.

**CARATTERISTICHE DEL VINO:** colore rosso granato brillante con leggera sfumatura aranciate. Profumo inconfondibile, intenso e persistente assai piacevole. Ricordi di spezie dolci, frutti di bosco, fieno di montagna, liquirizia. Sapore asciutto, morbido e vellutato. Grande struttura.

**VITA MEDIA DEL VINO:** vino adatto a lungo invecchiamento soprattutto si di grande annata.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO E ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** si consiglia una temperatura di servizio di 18° C circa, in calice “Balloon” grande. Ottimo con carni arrosto, selvaggina, e tutte le carni in genere, esaltante con formaggi sia freschi che stagionati.