

LANGHE CHARDONNAY

«Luna d'Agosto»

AZ. CA' DEL BAIO
 Via Ferrere Sottano, 33
 12050 TREISO (CN)
 Site internet : cadelbaio.com

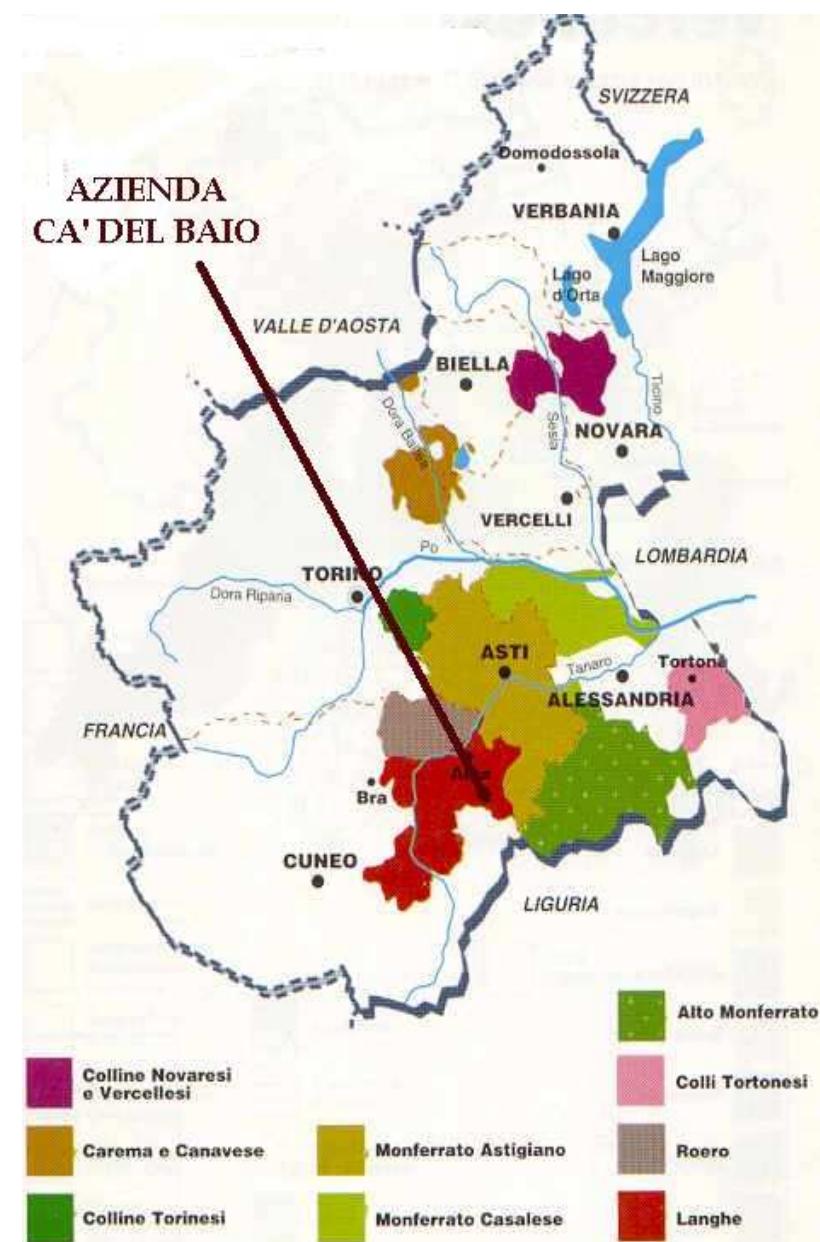


P i é m o n t



Dénomination :	LANGHE CHARDONNAY DOC
Encépagement :	100% Chardonnay
Nombre bouteilles produites :	6.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Sable, marnes grises et un peu de calcaire
Altitude et exposition :	200M sud est et ouest
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées, pas de fermentation malolactique
Affinage :	4 mois en cuves inox
Garde :	3 à 4 ans
Dégustation :	Robe jaune paille légèrement brillante, nez délicat mêlant notes florales et fruitées. En bouche c'est vif et délicat, un style désaltérant et une personnalité de style florale très agréable.
Mariage mets-vins :	Avec des entrées à base de légumes ou salades de poissons, des viandes blanches grillées

VIGNOBLE DU PIEMONTE



DOLCETTO D'ALBA

«Lodoli »

AZ. CA' DEL BAIO
 Via Ferrere Sottano, 33
 12050 TREISO (CN)
 Site internet : cadelbaio.com

DOLCETTO D'ALBA
 DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

LODOLI

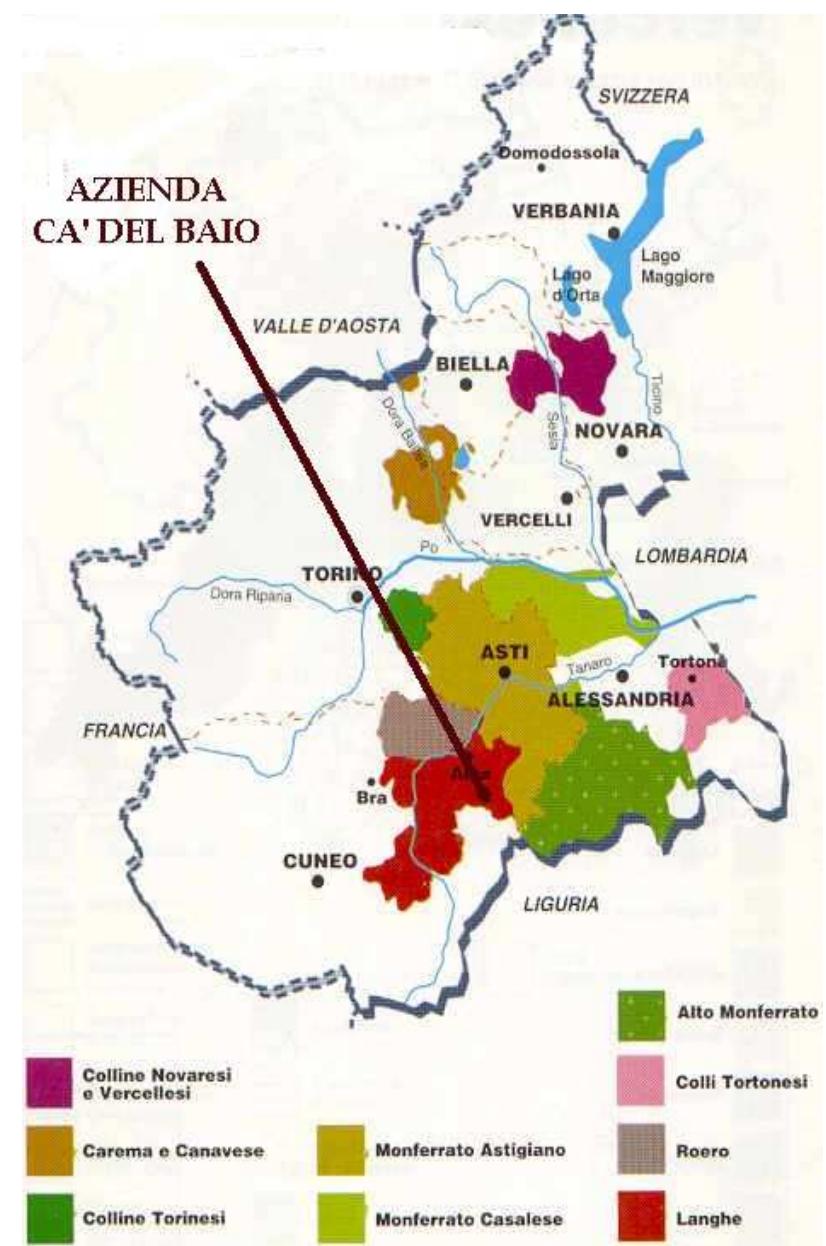


IMBOTTIGLIATO DA / BOTTLED BY: AZIENDA AGRICOLA
 CA' DEL BAIO DI GIULIO GRASSO - TREISO ITALIA. PRODUCT OF ITALY



<i>Dénomination :</i>	DOLCETTO D'ALBA DOC
<i>Encépagement :</i>	100% Dolcetto
<i>Nombre bouteilles produites :</i>	15.000
<i>Type de plantation :</i>	Guyot
<i>Nature du sol :</i>	Sablonneux avec un peu de calcaire
<i>Altitude et exposition :</i>	300M sud est et ouest
<i>Rendement :</i>	55 hectolitres/hectares
<i>Vinification :</i>	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
<i>Affinage :</i>	4 mois en cuves inox
<i>Garde :</i>	3 à 4 ans
<i>Dégustation :</i>	Robe rubis foncé avec reflets violacés, nez gourmand avec notes de cerises, fraises des bois et mûres. En bouche c'est rond, frais et assez facile, finale agréable avec saveur typique d'amandes en finale.
<i>Mariage mets-vins :</i>	Avec des charcuteries, des viandes blanches grillées, des salades de légumes

VIGNOBLE DU PIEMONTE



BARBERA D'ALBA

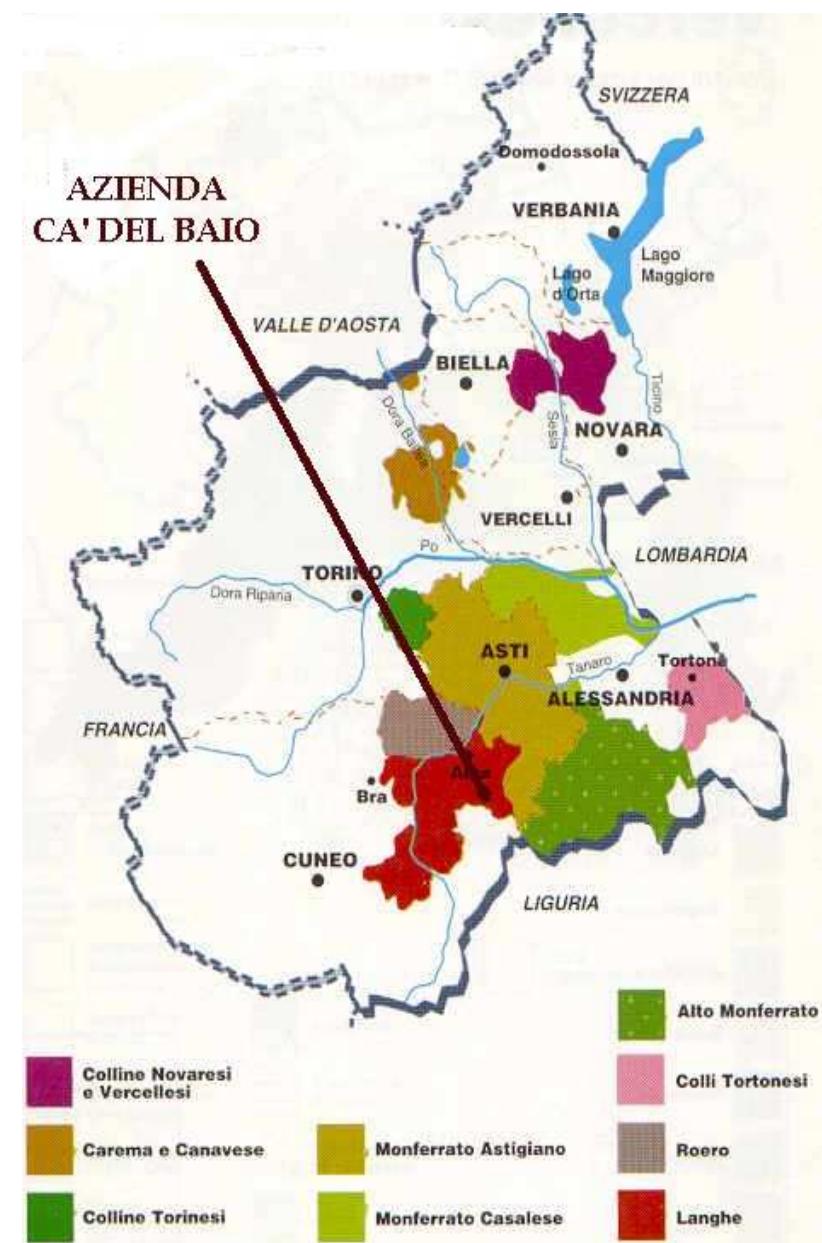
« Paolina »

AZ. CA' DEL BAIO
 Via Ferrere Sottano, 33
 12050 TREISO (CN)
 Site internet : cadelbaio.com



Dénomination :	BARBERA D'ALBA DOC
Encépagement :	100% Barbera
Nombre bouteilles produites :	15.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon avec un peu de calcaire
Altitude et exposition :	300M sud est
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	4 mois en grands foudres
Garde :	3 à 4 ans
Dégustation :	Robe rubis foncé, nez de fruits rouges frais, en bouche c'est très souple et vineux (caractéristiques typiques du cépage) avec une bonne mache et de la rondeur. Peut être bu légèrement frais.
Mariage mets-vins :	Avec des pâtes aux champignons, des risotti aux légumes

VIGNOBLE DU PIEMONTE



LANGHE NEBBIOL

AZ. CA' DEL BAIO

Via Ferrere Sottano, 33

12050 TREISO (CN)

Site internet : cadelbaio.com



Piémont



Dénomination : LANGHE NEBBIOL DOC

Encépagement : 100% Nebbiolo

Nombre bouteilles produites : 12.000

Type de plantation : Guyot

Nature du sol : Marnes grises, sable et calcaire

Altitude et exposition : 300M sud est

Rendement : 45 hectolitres/hectares

Vinification : Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées

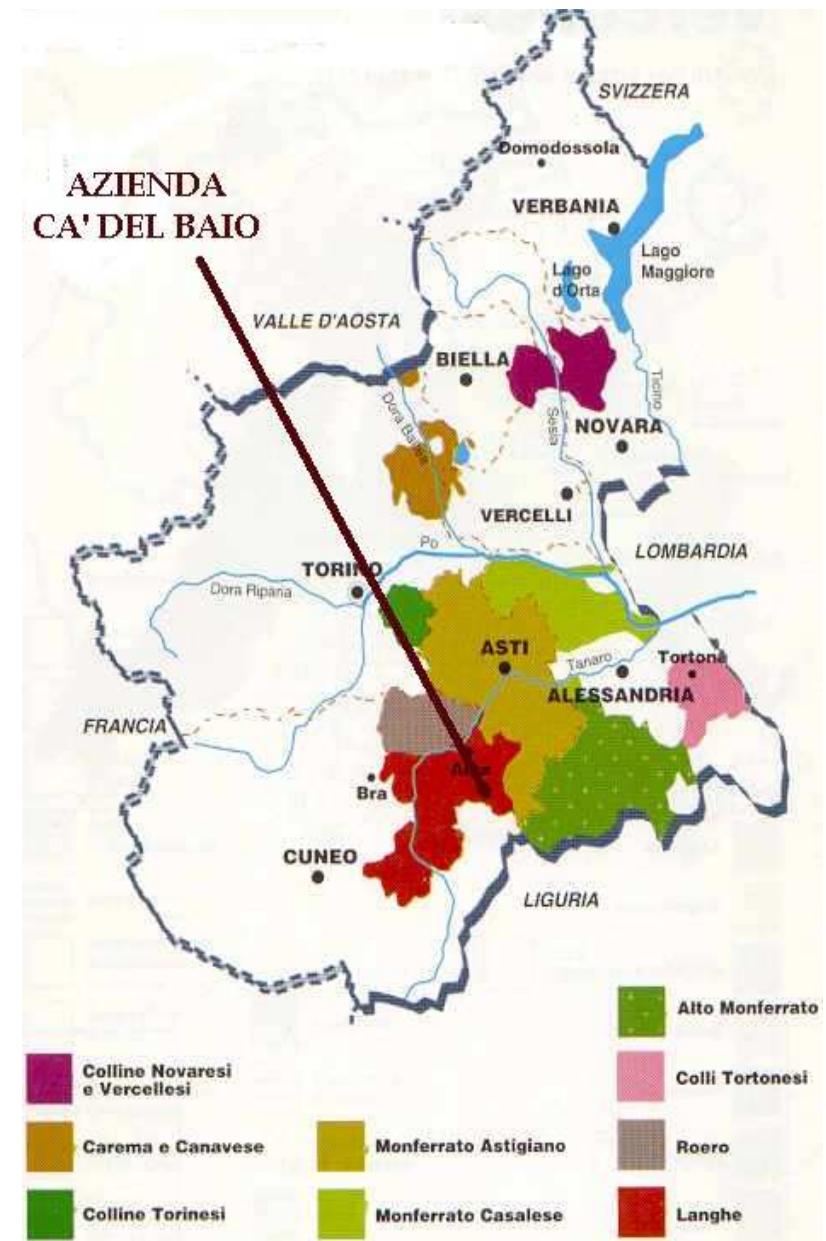
Affinage : 4 mois en cuves inox

Garde : 3 à 4 ans

Dégustation : Robe grenat avec reflets rubis, nez frais et délicat avec notes de géraniums et framboises fraîches. En bouche c'est raffiné avec de la rondeur et des tanins soyeux, un bel équilibre et un style assez facile et accessible à tous.

Mariage mets-vins : Avec des charcuteries, des pâtes ou risotto aux champignons, des fromages pas trop puissants

VIGNOBLE DU PIEMONTE



LANGHE NEBBIOL

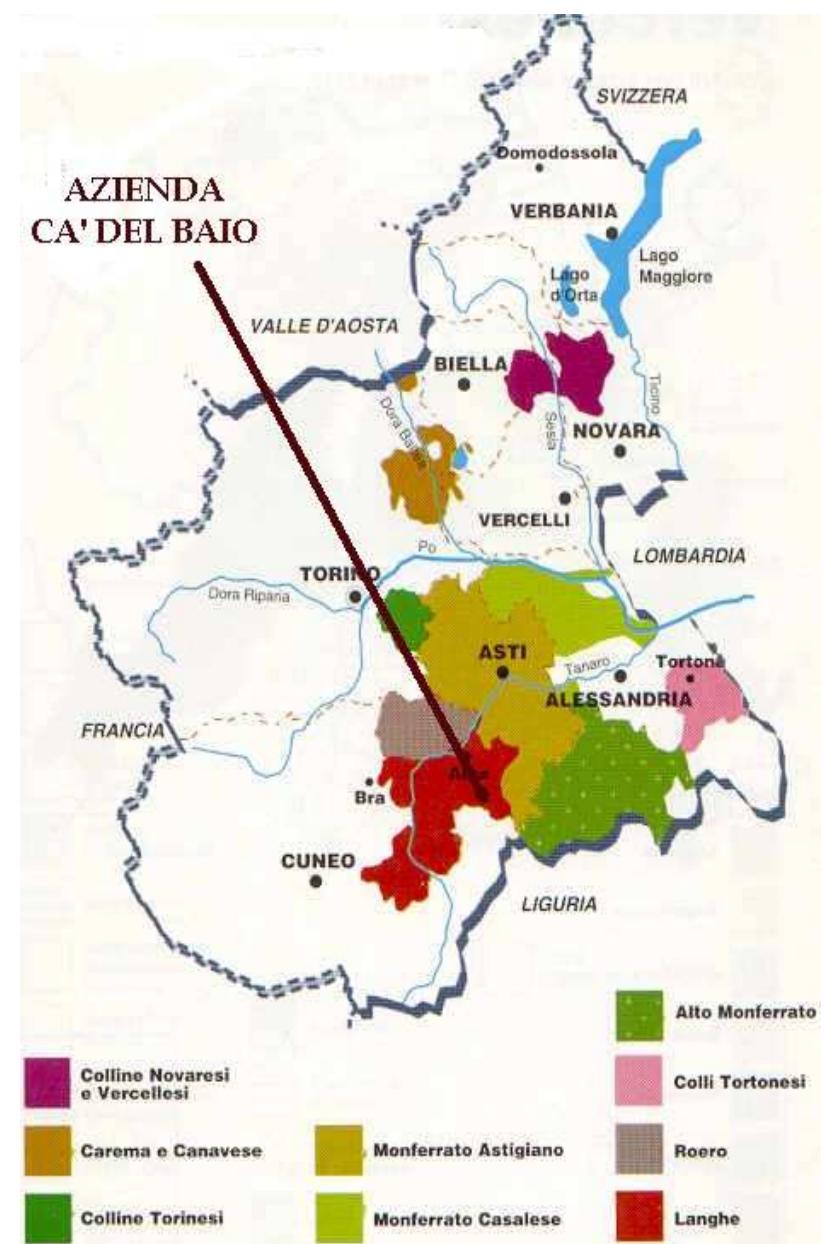
« Bric del Baio »

AZ. CA' DEL BAIO
Via Ferrere Sottano, 33
12050 TREISO (CN)
Site internet : cadelbaio.com



Dénomination :	LANGHE NEBBIOL DOC
Encépagement :	100% Nebbiolo
Nombre bouteilles produites :	12.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Marnes grises, sable et calcaire
Altitude et exposition :	250M ouest
Rendement :	45 hectolitres/hectares
Vinification :	Fermentation alcoolique en inox puis malolactique en grands foudres
Affinage :	12 mois en grands foudres
Garde :	5 à 7 ans
Dégustation :	Robe grenat pas trop soutenue, nez délicat de roses légèrement épicées type genièvre. En bouche c'est chaleureux et ample avec une belle tannicité, une structure présente mais agréable, finale complexe et persistante
Mariage mets-vins :	Avec des charcuteries, des viandes mijotées ou grillées.

VIGNOBLE DU PIEMONTE



BARBARESCO

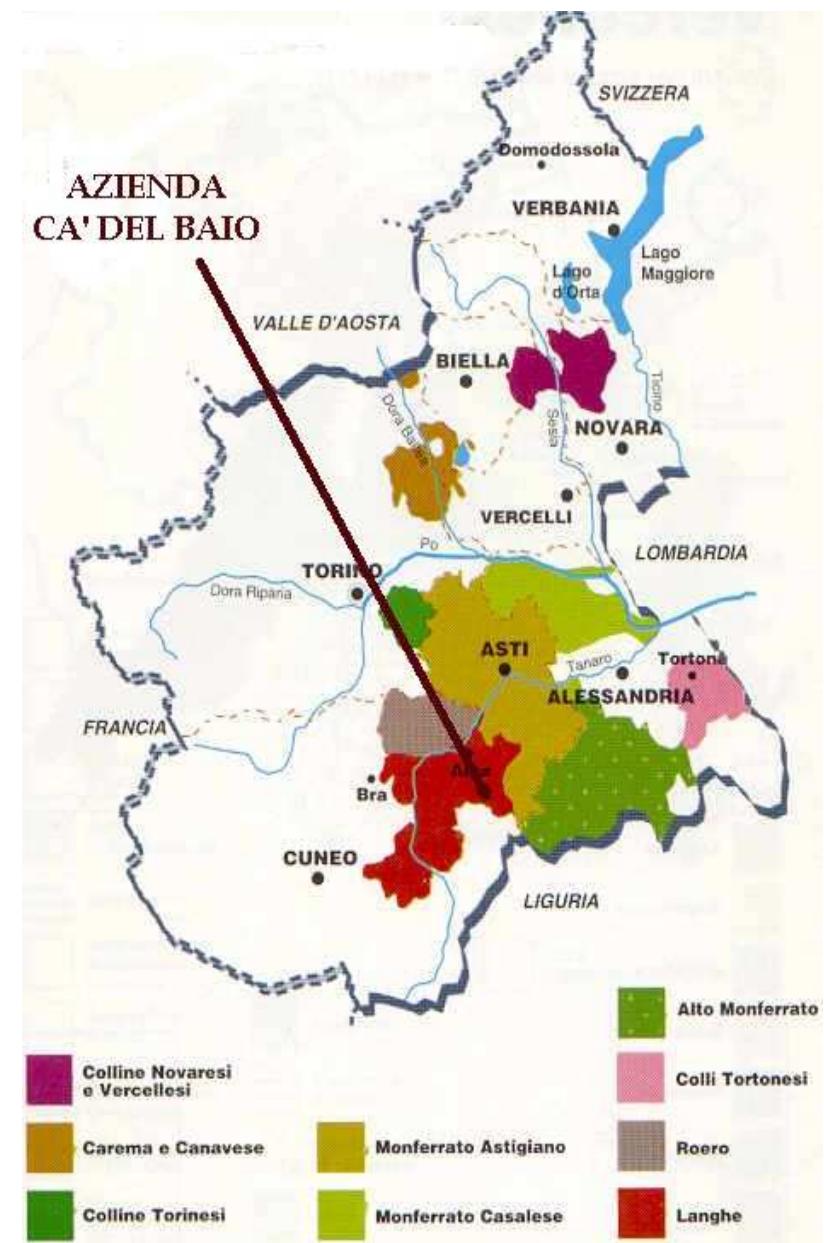
«Autinbej »

AZ. CA' DEL BAIO
 Via Ferrere Sottano, 33
 12050 TREISO (CN)
 Site internet : cadelbaio.com



Dénomination :	BARBARESCO DOCG
Encépagement :	100% Nebbiolo
Nombre bouteilles produites :	8.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Marnes grises, sable et calcaire
Altitude et exposition :	250M ouest et est
Rendement :	42 hectolitres/hectares
Vinification :	Fermentation alcoolique en inox avec 15 jours de macération
Affinage :	24 mois en grands foudres
Garde :	6 à 10 ans
Dégustation :	Robe grenat pas trop soutenue, nez délicat de roses légèrement épicées type genièvre. En bouche c'est chaleureux et ample avec une belle tannicité, une structure présente mais agréable, finale complexe et persistante
Mariage mets-vins :	Avec des viandes blanches ou rouges à grillées, des risottos aux truffes.

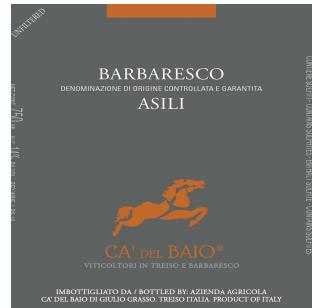
VIGNOBLE DU PIEMONTE



BARBARESCO

«Asili »

AZ. CA' DEL BAIO
 Via Ferrere Sottano, 33
 12050 TREISO (CN)
 Site internet : cadelbaio.com



Piémont



Dénomination :	BARBARESCO DOCG
Encépagement :	100% Nebbiolo
Nombre bouteilles produites :	6.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Marnes bleues, argile et calcaire
Altitude et exposition :	250M ouest et est
Rendement :	42 hectolitres/hectares
Vinification :	Fermentation alcoolique en inox avec 60 jours de macération sur les peaux
Affinage :	30 mois ¾ en grands foudres et ¼ en tonneaux
Garde :	8 à 15 ans
Dégustation :	Robe grenat brillante avec reflets orangés, nez délicat et floral avec notes typiques de marasquin. En bouche c'est riche et expressif avec parfums de réglisse, goudron et poivre noir. Un vin important et massif avec une belle expressivité !
Mariage mets-vins :	Des viandes rouges mijotées, des gibiers à plumes, des fromages assez relevés, seul en méditation

VIGNOBLE DU PIEMONTE

