

BARBERA D'ASTI

"La Villa"

TENUTA OLIM BAUDA

Strada Prata, 50

14045 INCISA SCAPACCINO (AT)

Site internet : tenutaolimbauda.it

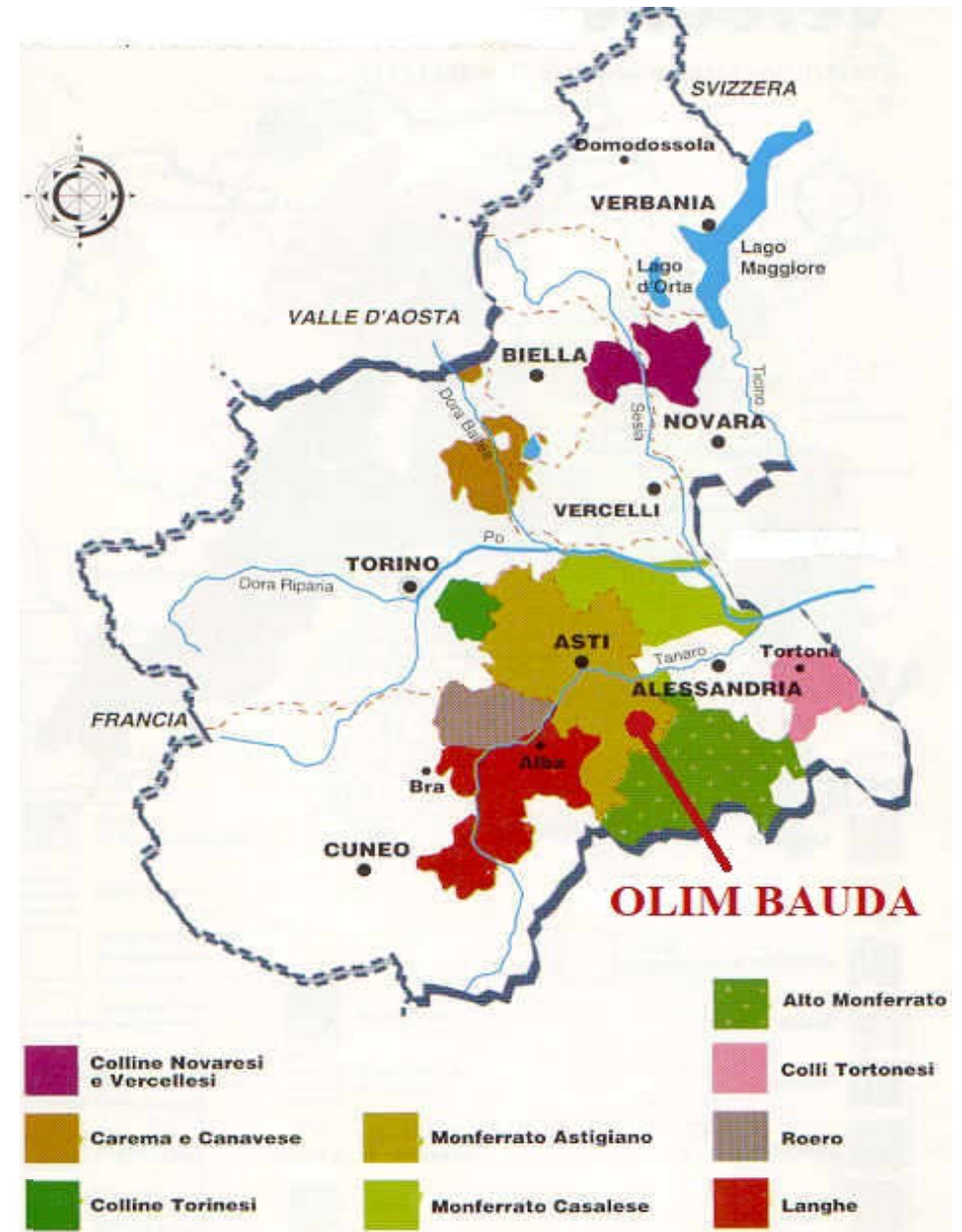


Piémont



Dénomination :	BARBERA D'ASTI DOCG
Encépagement :	100 % Barbera
Nombre bouteilles produites :	55.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Marne et argilo-sabloneux
Altitude et exposition :	250M sud-est
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuves inox
Affinage :	6 mois en cuves inox
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe soutenue avec légers reflets violacés et belle brillance, nez charnu et gourmand avec belle maturité. En bouche c'est percutant avec une belle attaque, une ampleur agréable et des tanins veloutés très agréables.
Mariage mets-vins :	Sur des charcuteries, des pizzas ou des pâtes fraîches au ragout de veau

VIGNOBLE DU PIEMONTE



BARBERA D'ASTI

Superiore "Le Rocchette"

Piémont

TENUTA OLIM BAUDA

Strada Prata, 50

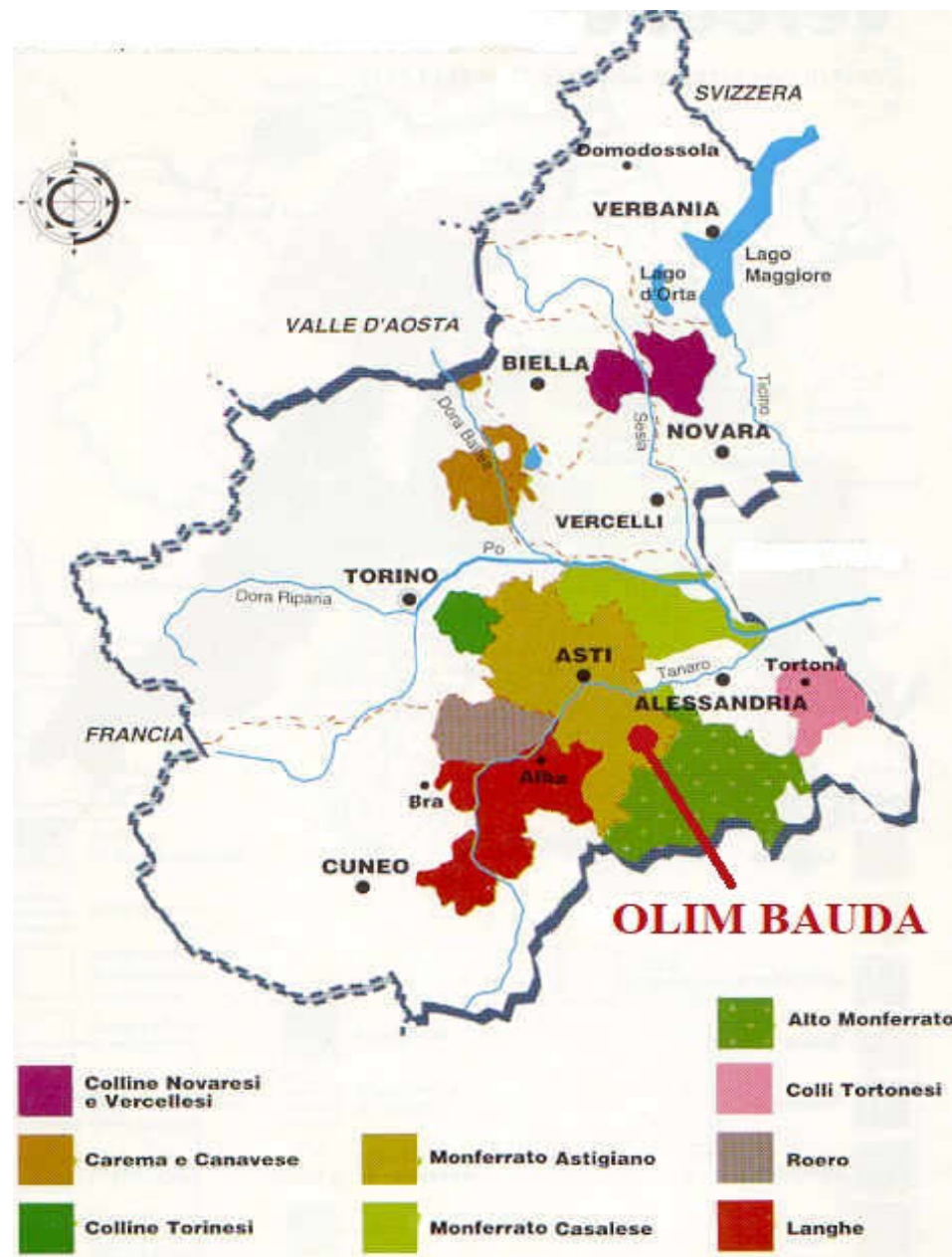
14045 INCISA SCAPACCINO (AT)

Site internet : tenutaolimbauda.it



Dénomination :	BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG
Encépagement :	100 % Barbera
Nombre bouteilles produites :	35.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Marne et argilo-sabloneux
Altitude et exposition :	250M sud-est
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuves inox
Affinage :	18 mois en foudres de 25HL puis 6 mois en bouteilles
Garde :	10 à 15 ans
Dégustation :	Robe pourpre avec reflets violacé, nez mature avec notes de prunes, cacao et épices. La bouche est de grande finesse avec une complexité remarquable, de l'ampleur et une trame tannique veloutée très agréable, finale persistante
Mariage mets-vins :	Sur des viandes de veau mijotées, des pâtes aux truffes

VIGNOBLE DU PIEMONTE



NIZZA Riserva

Piémont

TENUTA OLIM BAUDA

Strada Prata, 50

14045 INCISA SCAPACCINO (AT)

Site internet : tenutaolimbauda.it



Dénomination :	NIZZA RISERVA DOCG
Encépagement :	100 % Barbera
Nombre bouteilles produites :	20.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Marne et argilo-sabloneux
Altitude et exposition :	280M sud-est
Rendement :	42 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuves inox
Affinage :	30 mois en foudres de 25HL puis 1 an en bouteilles
Garde :	15 à 25 ans
Dégustation :	Robe soutenue avec reflets brillants, nez de fruits rouges matures mais assez frais. En bouche c'est du sérieux avec une attaque franche et pleine, un vin ayant un gros caractère et une belle structure mais tout en étant enrobé pas des tanins très soyeux et une finale savoureuse
Mariage mets-vins :	Sur des gibiers à plumes, des viandes rouges maturées, de l'agneau grillé avec des poivrons

VIGNOBLE DU PIEMONTE

