

TENUTA OLIM BAUDA

Nizza Riserva, Barbera
D'Asti 2019

67,25\$

* Prix de détail suggéré

Tenuta Olim Bauda dal 1961
Olim Bauda

Code produit	14912254
Agent	La Céleste
Conditionnement	6x750ml
Type d'approvisionnement	Importation privée
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Italie
Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
Région	Piémont
Appellation	Barbera d'Asti
Pourcentage d'alcool	15.5%
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Ils respectent la terre et ont la connaissance approfondie du territoire, avec une attention et une passion pour le travail. Situé sur Barbera d'Asti, Nizza Docg, Cortese, Grignolino et Moscato d'Asti ce sont principalement les vins qui fascinent Dino, Diana and Gianni Bertolino qui sont les producteurs des vins d'Olim Bauda. Ils ont choisi de vivre là où leur famille est originaire en consacrant leur vie aux vignes et la nature.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rouge violacé avec un bouquet intense et complexe de fruits rouges typiques de la variété. Ample et décisif en bouche, mais bien équilibré, avec une finale agréable et persistante.

NOTES SUR LE PRODUIT

Notre vignoble "Nizza" se trouve à la cave, à Incisa Scapaccino. Conformément à la réglementation, le rendement à l'hectare doit être inférieur à 7,0 tonnes, soit l'équivalent de 49 hectolitres de vin, mais les écarts climatiques annuels peuvent l'influencer considérablement.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Après avoir sélectionné manuellement les raisins dans le vignoble de Nizza, entre la première et la deuxième semaine d'octobre, les raisins sont foulés le soir même de la récolte et placés dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées. Une fois la fermentation alcoolique terminée, le vin est transféré dans des fûts de chêne français d'une capacité de 25 HL, où il vieillit pendant environ 30 mois.

