

TENUTA OLIM BAUDA Le Rocchette 2020

42,75\$

* Prix de détail suggéré

Tenuta Olim Bauda dal 1961
Olim Bauda

Code produit	15257159
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
Qualité	Ne s'applique pas
Pourcentage d'alcool	14.5%
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

Arôme complexe, fin, intense et agréable. Notes bien harmonisées de fruits mûrs, de prune, de cacao et d'épices. Couleur rouge pourpre avec des reflets violacés. La bouche est douce et gracieuse, avec une bonne structure et un degré d'alcool juste, avec des tanins fins et doux qui donnent de l'ampleur.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La sélection des raisins a généralement lieu au cours de la première semaine d'octobre et se fait exclusivement à la main. Les raisins sont pressés le soir même et placés dans des cuves en acier inoxydable pour la fermentation. Le vin est ensuite introduit dans des fûts de chêne français Allier de 25 HL où il vieillit pendant environ 18 mois. Après 6 mois supplémentaires de vieillissement en bouteille, le vin est prêt à être commercialisé.

