



*Tenuta
Olim Bauda*

Nizza DOCG Riserva BAUDA



Vitigno: Barbera 100%

Vigneto: la vigna del "Nizza BAUDA" é ad Incisa Scapaccino presso la Tenuta. La resa in uva per disciplinare deve essere inferiore ai 70 q.li pari a 49 ettoltri di vino, ma le differenze climatiche di ogni vendemmia possono influire notevolmente su tali parametri.

Note degustative: colore rosso porpora, dal profumo intenso e complesso di frutta rossa tipico del vitigno. Al gusto si presenta deciso, pieno ma equilibrato dal finale lungo e gradevole.

Vinificazione: dopo la selezione a mano l'uva viene pigiata a poche ore dalla raccolta e messa in tini di acciaio inox a temperatura controllata. Finita la fermentazione alcolica e dopo una macerazione con le bucce, il vino viene travasato più volte e poi introdotto in botti di rovere francese per l'affinamento di circa 30 mesi. Dopo l'imbottigliamento inizia l'affinamento in bottiglia che si protrae per almeno 1 anno.

Servizio: a 16-18C°, servito in un ampio bicchiere tipo "Borgogna".

Il NIZZA DOCG Riserva BAUDA. Solo nelle migliori annate selezioniamo alcuni filari dei nostri vigneti del NIZZA per la Riserva BAUDA e per dedicarVi il meglio della nostra Terra ed il massimo della nostra esperienza. Dino