



Tenuta Olim Bauda

Barbera d'Asti DOCG Superiore "Le Rocchette"



Vitigno: Barbera 100%

Vigneto: La resa per ettaro non supera i 50-60 quintali, a seconda dell'annata.

Note degustative: color rosso porpora con riflessi violacei, profumo complesso, fine, intenso, e piacevole. Sentori ben armonizzati di frutta matura, prugna cacao e spezie. Al gusto si presenta morbido e aggraziato di buona struttura e giusta alcolicità con tannini fini e dolci che conferiscono la giusta pienezza. Il finale è lungo gradevole e persistente.

Vinificazione: la selezione delle uve si svolge generalmente nella prima settimana di ottobre ed è condotta esclusivamente a mano. L'uva così vendemmiata viene pigiata la sera stessa nella cantina della Tenuta e messa in tini di acciaio inox. Successivamente il vino viene introdotto in botti da 25 HL di rovere francese (Allier) ove rimane ad invecchiare per circa 18 mesi. Dopo un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia il vino è pronto per la messa in commercio.

Servizio: 18°C

Un vino sempre piacevole e molto elegante. Un po' più di sabbia nel terreno rispetto le vigne di Barbera che ci danno gli altri 2 vini. Il risultato? La Repubblica l'ha definita "Vellutata, Speziata, immediata ma non qualsiasi, questa è la barbera per tutti". Ed è la mia preferita. Diana