



Tenuta
Olim Bauda

Barbera d'Asti DOCG "La Villa"

Vitigno: Barbera 100%

Vigneto: Generalmente la resa per ettaro non supera i 60 quintali, ma le differenze climatiche di ogni vendemmia possono influire notevolmente su questo parametro.

Note degustative: colore rosso rubino accentuato e vivo, al naso si presenta di buona finezza vinoso ed intenso con gradevoli sentori di ciliegia e frutti di bosco. In bocca si presenta pieno di buon corpo, piacevole e lungo nel finale.

Vinificazione: la selezione delle uve si svolge generalmente alla fine di Settembre o nella prima settimana di Ottobre ed è condotta interamente a mano. L'uva così vendemmiata viene pigiata la sera stessa e messa in tini di acciaio inox per la fermentazione alcolica. La temperatura della fermentazione viene assistita in tutte le sue fasi e non supera i 28°C. LA maturazione del vino prosegue nei tini di acciaio fino all'imbottigliamento e al successivo affinamento in bottiglia che si protrae per alcuni mesi.



Questo è uno dei primi vini che abbiamo prodotto da quando abbiamo iniziato la nostra avventura. Un vino giovane e senza affinamento in botte ma di eccezionale livello qualitativo. Provatela con un panino al salame, una pizza, un bel piatto di tajarin con il ragù o un bollito misto. E' il mio vino preferito per una bella grigliata con gli amici. Gianni