



*Tenuta  
Olim Bauda*

## Monferrato DOC Rosso “Trigo”



**Vitigno:** Barbera, Freisa e Nebbiolo

**Vinificazione:** la selezione delle uve si svolge generalmente tra l'ultima settimana di settembre e la prima di ottobre ed è condotta come per tutte le nostre uve, a mano. L'uva così vendemmiata viene pigiata nella cantina della Tenuta e messa in tini di acciaio inox per la fermentazione alcolica e la macerazione sulle bucce. Successivamente il vino viene introdotto in una botte di rovere per l'invecchiamento di 18 mesi. Dopo un ulteriore affinamento in bottiglia il vino è pronto per la messa in commercio.

**Note degustative:** Colore leggermente cupo, trama molto fitta. Naso: frutta di prugna ribes sorbetto di mora e sambuco.

**Palato:** bocca asciutta tannini sostenuti da discreta acidità, note di frutta identiche al naso con note di menta secca e polvere di cacao. Abbinamenti carni ovine, formaggi di capra stagionati.

**Servizio:** temperatura 18° C, un bicchiere ampio gli permette di aprirsi a dovere ed esprimere la sua seria personalità.

*Un vino prodotto dalla necessità di usare le uve di vigneti troppo piccoli per la produzione di un vino 100% di una sola varietà. Tre vitigni che insieme ci danno una sola botte all'anno. Una bella sorpresa, vi dò la mia parola. Dino*