



*Tenuta*  
**Olim Bauda**

## **Nebbiolo d'Alba DOC**



**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Vinificazione:** la selezione delle uve si svolge generalmente tra l'ultima settimana 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 da 25HL per l'invecchiamento di 18 mesi. Dopo un ulteriore affinamento in bottiglia il vino è pronto per la messa in commercio.

**Note degustative:** Colore tipico del nebbiolo, rosso rubino scarico. Ampio e complesso. Le sensazioni sono floreali, con note di rosa e viola anche appassite, fragoline di bosco, lamponi e confettura di ciliegia, speziate, cioccolato, chiodi di garofano, pepe nero, noce moscata, chiodi di garofano. E' un vino caldo per alcolicità, e presenta tannini finemente marcati, morbidi ma con note di sapidità ed acidità.

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

*La voglia di un confronto con questo vitigno mi ha spinto nel Roero per cercare una vigna adatta ad un Vino tipico ma allo stesso tempo duttile. Dino*