



Tenuta dal 1961
Olim Bauda®

Barbera d'Asti DOCG Superiore “Le Rocchette”

Vitigno: Barbera 100%.

Vigneto: Le uve provengono principalmente dalla vigna di Isola d'Asti. La resa per ettaro non supera i 50-60 quintali, a seconda dell'annata.

Vinificazione: La selezione delle uve si svolge generalmente nella prima settimana di Ottobre ed è condotta esclusivamente a mano. L'uva viene pigiata la sera stessa e messa in tini di acciaio inox. Successivamente il vino viene introdotto in botti da 25 HL di rovere francese Allier ove invecchia per circa 18 mesi. Dopo un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia, il vino è pronto per la messa in commercio.

Abbinamenti: Da provare con fritto misto, coniglio in bagna neira o agnolotti in crema di topinambur.

OLFATTO

Profumo complesso, fine, intenso e piacevole. Sentori ben armonizzati di frutta matura, prugna, cacao e spezie.

VISTA

Color rosso porpora con riflessi violacei.

GUSTO

Al gusto si presenta morbido e aggraziato di buona struttura e giusta alcolicità con tannini fini e dolci che conferiscono la giusta pienezza.



“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