



Tenuta
Olim Bauda dal 1961®

Grignolino d'Asti DOC "Isolavilla"

Vitigno: Grignolino 100%.

Vigneto: Un vitigno molto esigente in fatto di clima e terreni, difficile da vinificare, ma in grado di regalare un vino originale, imprevedibile ed estroso.

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 viene pigiata la sera stessa e messa in tini di acciaio inox per la fermentazione alcolica con una temperatura assistita che non supera i 28°C. La maturazione del vino prosegue nei tini di acciaio fino all'imbottigliamento.

Abbinamenti: Da provare con omelette di zucchine con ricotta e menta, alici fritte o ravioli ricotta e menta al pomodoro.

OLFATTO

Al naso regala un profumo delicato e fine con note di sottobosco, fiori secchi e spesso accompagnate da caratteristici sentori di pepe bianco.

VISTA

Colore rosso rubino brillante, con sottili riflessi ambrati.

GUSTO

Al palato si presenta vivo e sapido ma raffinato, asciutto per la tipica presenza di tannini con retrogusto gradevolmente mandorlato.



"Il Grignolino è il più rosso dei vini bianchi ed il più bianco dei vini rossi" sembra abbia detto Veronelli. Un rosso dal colore piuttosto scarico, ma mai così chiaro da ricordare un rosato. In primavera o in estate provatelo fresco con fave e salame o qualche acciuga fritta... il mio preferito."

Elisabetta