



Tenuta  
*Olim Bauda* dal 1961®

## Nizza DOCG Riserva BAUDA

**Vitigno:** Barbera 100%.

**Vigneto:** Le uve provengono dalla nostra vigna storica presso la Tenuta ad Incisa Scapaccino, piantata nel 1961.

**Vinificazione:** Dopo la selezione a mano l'uva viene pigiata a poche ore dalla raccolta e messa in tini di acciaio inox a temperatura controllata. Finita la fermentazione alcolica e dopo una macerazione con le bucce, il vino viene travasato più volte e poi introdotto in botti di rovere francese per l'affinamento di circa 30 mesi. Segue l'affinamento in bottiglia che si protrae per almeno 1 anno.

**Abbinamenti:** Da provare con stracotto al Barbera, coniglio alle castagne o agnolotti al sugo di arrosto.

Prodotto esclusivamente nelle migliori annate.

### OLFATTO

*Dal profumo intenso e complesso di frutta rossa tipico del vitigno. Al naso oltre le note di ciliegia anche quelle speziate di chiodi di garofano.*

### VISTA

*Colore rosso porpora con riflessi granati.*

### GUSTO

*Al gusto si presenta deciso, pieno ma equilibrato dal finale lungo e gradevole. Perfettamente bilanciato tra tannino e acidità.*



*“Solo nelle migliori annate selezioniamo alcuni filari dei nostri vigneti del Nizza per la Riserva Bauda, per dedicarvi il meglio della nostra Terra ed il massimo della nostra esperienza”*

Dino