



TENUTA OLIM BAUDA

Grignolino d'Asti
"Isolavilla" 2018

26,80\$

* Prix de détail suggéré

Tenuta Olim Bauda dal 1961
Olim Bauda

	Code produit	14 48 4106
	Prix licencié	23.29\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Piémont
	Appellation	Grignolino d'Asti
	Cépage(s)	Grignolino 100 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Ils respectent la terre et ont la connaissance approfondie du territoire, avec une attention et une passion pour le travail. Situé sur Barbera d'Asti, Nizza Docg, Cortese, Grignolino et Moscato d'Asti ce sont principalement les vins qui fascinent Dino, Diana and Gianni Bertolino qui sont les producteurs des vins d'Olim Bauda. Ils ont choisi de vivre là où leur famille est originaire en consacrant leur vie aux vignes et la nature.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rouge rubis assez pâle, avec de subtiles reflets ambrés. Le bouquet fin et délicat offre des notes de brindilles et de fleurs séchées, accompagnées d'arômes de poivre blanc. Vif et acidulé en bouche, mais raffiné et sec, avec une présence typique de tanins soyeux et une belle finale sur les amandes.

NOTES SUR LE PRODUIT

C'est l'un des plus vieux cépages originaires du Piémont. Le nom provient certainement d'un terme utilisé dans le dialecte Asti, "grignole", qui indique la présence de nombreuses pépins de raisin. C'est un cépage exigeant en termes de climat et de sols, et, bien que difficile à vinifier, il offre un vin original, imprévisible et féérique.



CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie