



TENUTA OLIM BAUDA

La Villa Barbera d'Asti
2022

29,95\$

* Prix de détail suggéré

Tenuta dal 1961
Olim Bauda

	Code produit	14735235
\$	Prix licencié	26.05\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
📄	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
📍	Région	Piémont
🍇	Cépage(s)	Barbera 100 %
🍷	Couleur	Rouge
🍷	Taux de sucre	4.8
🔑	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 vive et accentuée avec des reflets violets, typique d'un Barbera jeune et parfumé. Le nez est fin, vineux et intense avec d'agréables notes de cerises et de baies. En bouche, il est corsé, frais, agréable et long en finale.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La sélection des raisins a généralement lieu fin septembre ou la première semaine d'octobre et se fait entièrement à la main. Les raisins sont pressés le soir même et placés dans des cuves en acier inoxydable pour la fermentation alcoolique avec une température assistée ne dépassant pas 28°C. La maturation du vin se poursuit dans les cuves en acier inoxydable jusqu'à la mise en bouteille et au vieillissement ultérieur en bouteille.



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