



Cascina Olivieri

Catalogo

2015/2016



Tutti i nostri vini derivano esclusivamente da uve coltivate e raccolte in azienda con metodi tradizionali, senza aggiunte esterne.

Ogni annata di produzione è particolare in profumi e sapori per effetto del differente grado di maturazione raggiunto e del conseguente processo di fermentazione e affinamento.

Possiamo assemblare confezioni regalo da 2, 3, 6, 12 bottiglie inserendo le varietà e le annate desiderate.

Previo appuntamento è possibile visitare la cantina di produzione.

BARBERA d'ASTI DOCG



E' il vino dell'anno 2012,
espressione vivace di
fraganza e freschezza del
tipico Barbera d'Asti DOCG.



Il “Cugnés 2012” è stato prodotto dalle uve di un unico vigneto particolarmente esposto al sole ed ha maturato per 12 mesi in tonneau da 500 litri prima di essere imbottigliato. Sprigiona profumi di frutti rossi ed ha un gusto deciso e persistente. Si accompagna splendidamente con cibi saporiti, cacciagione e formaggi stagionati.

Cascina Olivieri di Olivieri Fabio - Via Case Sparse, 12 - 14046 BRUNO (AT) - Tel. 0141 764236 – Mob. 335 1010738

info@cascinaolivieri.it ; olivieri67f@gmail.com
www.vinigiovanniolivieri.it ; www.cascinaolivieri.it

BARBERA d'ASTI DOCG

Vigna COSTA MEZZANA



Il “Costa Mezzana” è frutto di uve provenienti da un’unica vigna la «Costa Mezzana» e invecchiato per sette mesi (annata 2013) e un anno (annata 2014) in tonneau di castagno. Ha buona struttura e sprigiona profumi di frutti rossi. Ha un gusto deciso, piacevolmente persistente e con note tostate. Si accompagna splendidamente con cibi saporiti, cacciagione e formaggi stagionati. La produzione 2014 ha consentito di attribuire la dicitura «superiore» alla denominazione.



Cascina Olivieri di Olivieri Fabio - Via Case Sparse, 12 - 14046 BRUNO (AT) - Tel. 0141 764236 – Mob. 335 1010738

info@cascinaolivieri.it ; olivieri67f@gmail.com
www.vinigiovanniolivieri.it ; www.cascinaolivieri.it

DOLCETTO d'ASTI DOC



Vino equilibrato, dal sentore deciso e dal profumo intenso. Si può abbinare a tutti i piatti a base di carne, a sughi semplici ed anche a grigliate di pesce.



Vino morbidamente vivace, dal sapore deciso e dal profumo persistente. Si può abbinare a tutti i piatti a base di carne, a sughi semplici ed anche a grigliate di pesce.

Cascina Olivieri di Olivieri Fabio - Via Case Sparse, 12 - 14046 BRUNO (AT) - Tel. 0141 764236 – Mob. 335 1010738

info@cascinaolivieri.it ; olivieri67f@gmail.com
www.vinigiovanniolivieri.it ; www.cascinaolivieri.it

CORTESE dell'ALTO MONFERRATO DOC



Vino dal colore paglierino con note erbacee, agrumate e spiccata sapidità. E' adatto come aperitivo, con salumi tipo coppa, lardo, crostacei, risotto di mare, fritto di mare.



Il Cortese dell'Alto Monferrato i cui acini dorati dal sole di mezzogiorno racchiudono una sorprendente varietà di profumi, è l'ottimo accompagnatore di aperitivi e piatti di pesce, da servire fresco, è imbattibile come base per drink con pezzi di frutta fresca.

Cascina Olivieri di Olivieri Fabio - Via Case Sparse, 12 - 14046 BRUNO (AT) - Tel. 0141 764236 – Mob. 335 1010738

info@cascinaolivieri.it ; olivieri67f@gmail.com
www.vinigiovanniolivieri.it ; www.cascinaolivieri.it

PIEMONTE MOSCATO DOC & MONFERRATO FREISA DOC



Colore giallo paglierino brillante con delicati riflessi verdolini. All'apertura una spuma bianca si risolve in un perlage finissimo e molto persistente. Ricco di profumi, possiede un bouquet aromatico, floreale e fruttato.

Per meglio apprezzare il suo straordinario bouquet si consiglia di servirlo nella classica coppa di cristallo ad una temperatura di circa 9-10°C.

Vino da dessert per eccellenza, si sposa magnificamente con tutti i dolci da forno. Accompagna bene pasticceria fresca, torte farcite, crostate alla frutta, dolci morbidi al cucchiaio.

Splendido vino da conversazione, di facile proposta, dona alla tavola una gioiosa sensazione di elegante semplicità e di freschezza.



Vino rosso dai toni rubini, talvolta spumeggiante, dall'intenso tipico profumo fruttato di bacche rosse, servito fresco è ideale come aperitivo o dessert, oppure a temperatura ambiente può accompagnare gradevolmente qualsiasi pasto.

Nella nostra versione Fanni è un meraviglioso spumante dolce. Ottenuto dall'immediata svinatura di uve freisa leggermente appassite e subito filtrate, lievemente tannico e dal profumo fruttato può accompagnare piacevolmente sia i vostri dolci che i vostri momenti di relax e meditazione, va servito a 12-14°C.



Cascina Olivieri di Olivieri Fabio - Via Case Sparse, 12 - 14046 BRUNO (AT) - Tel. 0141 764236 – Mob. **335 1010738**

info@cascinaolivieri.it ; olivieri67f@gmail.com
www.vinigiovanniolivieri.it ; www.cascinaolivieri.it