



Tenuta Olim Bauda Barbera d'Asti La Villa 2022

PIEMONTE | ITALIË

PROFIEL



DOMEIN
Tenuta Olim Bauda



SERVEER T°
13-15°C



WIJNBOUW
Conventioneel



DRUIVEN
Barbera



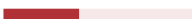
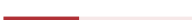
GLAS
Riedel Syrah



DRINKVENSTER
2027

STIJL & AROMA



FRAÎCHEUR 
BODY 
MINERAAL 
COMPLEX 
FUNKY 

FOOD



FOODPAIRING

TAJINE

RAGOUT

PIZZA

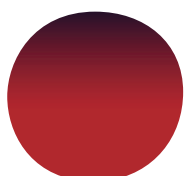
LASAGNE



KAAS

EMMENTAL

TALEGGIO



RODE BESSEN

FRAMBOOS

VLEUGJE PEPER

ZWARTE KERS

SAPPIG

WEELDERIGE
ZUREN

the **best** grapes
bottled for you

BESTEL EN
MEER INFO





WIJNBOUW



VINIFICATIE

De druiven worden eind september en begin oktober met de hand geplukt. De vers geplukte druiven ondergaan nog dezelfde dag een persing en worden daarna in inox tanks geplaatst waar de alcoholische fermentatie start. Deze is temperatuur-gecontroleerd en wordt onder de 28 °C gehouden. De wijn blijft in deze tanks voor de rijping. Tot slot rust de wijn nog enkele maanden op fles in de kelders van het domein.



WIJNGAARD

De druiven komen van de "La Villa" wijngaard met een bodem van zandsteen met veel sedimentaire afzettingen op 250m hoogte. De opbrengsten liggen meestal onder de 6 ton druiven per hectare. De aanplantingen zijn in 1979 en 2000 gebeurd.

WIJNBOUWER: TENUTA OLIM BAUDA

Verscholen in de heuvels van de provincie Asti ligt het wijnhuis Olim Bauda. Voor de familie Bertolino is wijn maken een pure passie, ze aanzien het zelf als een vorm van kunst. Door hun volledige toewijding willen ze het proces van bloesem tot het moment dat de wijn uiteindelijk in het glas komt tot in de perfectie beheersen. Het resultaat is er dan ook naar: de laatste jaren wordt het domein overladen met internationale erkenning. Olim Bauda wordt nu door de 4e generatie wijnbouwers gerund. Gianni houdt zich voornamelijk met het commerciële aspect bezig, Diana neemt de administratie op zich en Dino is de wijnbouwer en verantwoordelijke van de wijngaarden. Sinds kort krijgen ze hulp van Giuseppe Ca'Viola, die hun adviserende oenoloog is geworden. Hun wijngaarden liggen over 5 dorpen verspreid. De verschillende locaties bezitten een ander bodemtype, dus was het heel belangrijk om steeds de juiste druivenrassen aan te planten. Voor hun witte wijn Gavi di Gavi wordt de Cortese druif gebruikt. Deze is vrij streekgebonden en wordt voornamelijk in de zuidoostelijke regio's van Piëmonte geteeld. Voor rood was de logische keuze de Barbera druif die schittert in hun Nizza Riserva die maar liefst 30 maanden rijpt in vaten uit Franse eik.

LOCATIE



LAND
Italië

REGIO
Piemonte

APPELLATIE
Barbera d'Asti
Superiore



KLIMAAT
Gematigd-warm met zowel orografische als maritieme invloeden

