



Tenuta Olim Bauda Le Rocchette 2017

FRUITIG | SAPPIG | FRUITIGE ZUREN
RIJPE BLAUWE BESSEN | KRUIDEN

PROFIEL



DOMEIN
Tenuta Olim Bauda



SERVEER T°
13-15°C



WIJNBOUW
Conventioneel



DRUVEN
Barbera



GLAS
Riedel Syrah



DRINKVENSTER
2030

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Rood vlees met rijke sauzen,
stoofpotjes, lamsschouder met
rozemarijnsaus, varkensvlees...



KAAS

Emmental, Livarot, Pont l'Evêque,
Taleggio



AWARDS

Doctor Wine : 92/100

BESTEL EN
MEER INFO



the best grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De hand geplukte druiven ondergaan een strenge selectie en worden zo snel mogelijk na het plukken geperst om ongewenste oxidatie te voorkomen. De maceratie en de alcoholische fermentatie nemen samen 12 dagen in beslag. Hierna rijpt de wijn gedurende 18 maanden in grote 2,500 liter Allier vaten van Franse eik. Tot slot rust de wijn nog 6 maanden op fles in de kelders van het domein.



WIJNGAARD

De druiven komen van de Le Rocchette wijngaard in Bauda. De bodem kent een alluviale oorsprong en bestaat voornamelijk uit zand, klei en mergel. De percelen liggen op een lichte helling en dit op een 170 meter boven zeeniveau. Le Rocchette valt onder het Barbera d'Asti Superiore DOCG label, om hieronder te vallen moet een wijn aan de volgende eisen voldoen : hij moet minstens 14 maanden rijpen op het domein, waarvan minstens 6 maanden op vat en hij moet een minimum alcohol percentage hebben van 12,5%. De stokken zijn meer dan 65 jaar oud.

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

