



# Tenuta Olim Bauda Le Rocchette 2019

PIEMONTE | ITALIË

## PROFIEL



**DOMEIN**  
Tenuta Olim Bauda



**SERVEER T°**  
13-15°C



**WIJNBOUW**  
Conventioneel



**DRUIVEN**  
Barbera

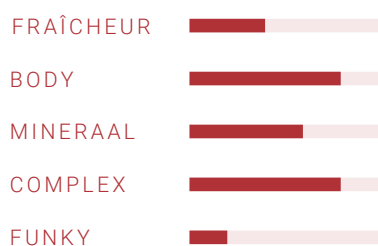


**GLAS**  
Riedel Syrah



**DRINKVENSTER**  
2028

## STIJL



## FOOD



**FOODPAIRING**  
Deze wijn kan je serveren bij rood vlees met rijke sauzen, stoofpotjes, lamsschouder met rozemarijnsaus, varkensvlees...



**KAAS**  
Emmental, Livarot, Pont l'Evêque, Taleggio

FRUITIG  
SAPPIG  
FRUITIGE ZUREN  
BLAUWE BESEN  
KRUIDEN

## AWARDS



Falstaff : 91/100

BESTEL EN  
MEER INFO





## 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 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

