



Tenuta Olim Bauda Nizza Riserva 2019

KRUIDIG | INTENS | GERIJPT
COMPLEX | ROOD

PROFIEL



DOMEIN
Tenuta Olim Bauda



SERVEER T°
16-18°C



WIJNBOUW
Conventioneel



DRUIVEN
Barbera



GLAS
Riedel Syrah



DRINKVENSTER
2034

STIJL



FRAÏCHEUR



BODY



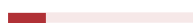
MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Stoofpotten, rood vlees met rijke sauzen, grillades, wildgerechten, lamsvlees



KAAS

Emmental, Livarot, Pont l'Evêque, Taleggio

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De druiven worden met de hand geplukt en worden nog dezelfde avond gekneusd. Hierna gaan de druiven in temperatuur-gecontroleerde inox tanks. Na de alcoholische fermentatie wordt de wijn overgebracht in 25 hl grote vaten uit Franse eik waar de wijn gedurende 30 maanden rijpt.



WIJNGAARD

De Barbera druiven komen van de Incisa Scapaccino wijngaard in de Nizza appellatie. De stokken zijn in 1979 aangeplant. Het rendement ligt onder de 7 ton druiven per hectare en dit betekent dus minder dan 49 hl wijn per hectare.

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
Nizza



KLIMAAT
Gematigd-warm met zowel orografische als maritieme invloeden

