



Tenuta Olim Bauda Moscato d'Asti 2022

PIEMONTE | ITALIË

PROFIEL



DOMEIN
Tenuta Olim Bauda



SERVEER T°
6-8°C



WIJNBOUW
Conventioneel



DRUIVEN
Muscat d'Alexandrie



GLAS
Riedel Sauvignon
Blanc



DRINKVENSTER
2025

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FUNKY | HALFZOET
ELEGANT | HONING
ROMIG | HONING

FOOD



FOODPAIRING

Je kan deze wijn combineren met vruchtensalade en ook de vruchtensalade afwerken met een geut van deze wijn. Verder gaat hij ook goed samen met desserts met hazelnoot in.



KAAS
Geitenkaas

BESTEL EN
MEER INFO





WIJNBOUW



VINIFICATIE

Na een korte koude maceratie op de schil van slechts enkele uren wordt de most apart genomen. Hierna volgt de fermentatie in kleine inox vaten aan een koude temperatuur. Tijdens dit proces ontwikkelt de wijn zijn mousse, er wordt dus geen CO₂ toegevoegd. Om de fermentatie vroegtijdig te stoppen wordt de most gekoeld en ondergaat hij een micro filtering vooraleer hij op fles gaat, dit gebeurt slechts 2 maanden na de oogst.



WIJNGAARD

De druiven komen van de Centive wijngaard in het dorp Fontanile. Dit perceel is in de jaren 70 aangeplant. De bodem heeft een wittere kleur dan hun Barbera wijngaarden. De bodem bestaat uit een goede mix van zand en mergel waarbij we ook nog een groot aandeel witte kalksteen vinden.

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
Moscato d'Asti



KLIMAAT
Gematigd-warm met zowel orografische als maritieme invloeden

