



# Olim Bauda Gavi di Gavi DOCG 2023

PIEMONTE | ITALIË

## PROFIEL



**DOMEIN**  
Tenuta Olim Bauda



**SERVEER T°**  
10-12°C



**WIJNBOUW**  
Conventioneel



**DRUIVEN**  
Cortese

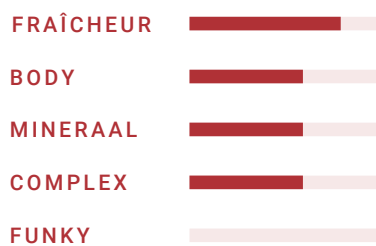


**GLAS**  
Riedel Riesling



**DRINKVENSTER**  
2026

## STIJL & AROMA



CITRUS

GRAS

MINERAAL

ROZEMARIJN

WITTE BLOEMEN

## FOOD



### FOODPAIRING

VIS

COQUILLE

SCAMPI

RIVIERKREEFT



### KAAS

SCHAPENKAAS

GEWASSEN

KORST

## AWARDS



Falstaff : 90/100  
Bibenda : 4 grappoli

the **best** grapes  
bottled for you



OLIM BAUDA



## WIJNBOUW



### VINIFICATIE

De druiven worden ontrist bij aankomst op het domein en worden nog dezelfde dag dat ze geplukt zijn gekneusd. Hierna worden de druiven in inox tanks geplaatst waar er een korte schil-maceratie plaatsneemt aan 12 °C. Nadat de schillen verwijderd zijn begint de alcoholische fermentatie aan een temperatuur rond de 15-16 °C. En dit gedurende 15 dagen zodat alle delicate aroma's perfect worden bewaard. Tot slot volgt een lange rijping in inox tanks.



### WIJNGAARD

De druiven komen van verschillende percelen die rond de 300 meter hoogte liggen. De bodem bestaat uit klei- en zandachtige mergel. De Cortese stokken zijn hier in 2001 aangeplant.

### 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**  
Piëmonte

**APPELLATIE**  
Gavi di Gavi



**KLIMAAT**  
Gematigd-warm met zowel orografische als maritieme invloeden

