



Olim Bauda Barbera d'Asti La Villa 2023

PIEMONTE | ITALIË

PROFIEL



DOMEIN
Tenuta Olim Bauda



SERVEER T°
14-16°C



WIJNBOUW
Conventioneel



DRUIVEN
Barbera

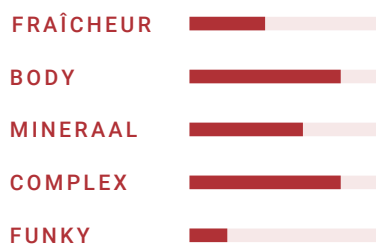


GLAS
Riedel Syrah



DRINKVENSTER
2028

STIJL & AROMA



FOOD



FOODPAIRING

SANDWICH

PIZZA

TAJINE

RAGOUT

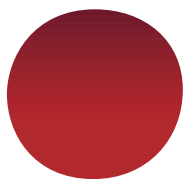


KAAS

EMMENTAL

NORMANDISCH

TALEGGIO



FRAMBOOS

RODE BES

SAPPIG

PEPER

ZUREN

ZWARTE KERS

VLEUGJE

WEELDERIG

AWARDS



James Suckling : 91/100
Bibenda : 4 grappoli

the best grapes
bottled for you



OLIM BAUDA



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De druiven worden eind september en begin oktober met de hand geplukt. De vers geplukte druiven ondergaan nog dezelfde dag een persing en worden daarna in inox tanks geplaatst waar de alcoholische fermentatie start. Deze is temperatuur-gecontroleerd en wordt onder de 28 °C gehouden. De wijn blijft in deze tanks voor de rijping. Tot slot rust de wijn nog enkele maanden op fles in de kelders van het domein.



WIJNGAARD

De druiven komen van de "La Villa" wijngaard met een bodem van zandsteen met veel sedimentaire afzettingen op 250m hoogte. De opbrengsten liggen meestal onder de 6 ton druiven per hectare. De aanplantingen zijn in 1979 en 2000 gebeurd.

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
Barbera d'Asti



KLIMAAT
Gematigd-warm met zowel orografische als maritieme invloeden

