



Barbera d'Asti D.O.C. Superiore "Le Rocchette", Tenuta Olim Bauda, Piemonte, Italien

I Bertolino familien har der altid været tradition og stor interesse for at dyrke vin, og i dag er det 4. generation - søskende Dino, Diana og Gianni - der driver Tenuta Olim Bauda. Tenuta Olim Bauda er beliggende i Incisa Scapaccino i Piemonte, og er opkaldt efter den smukke villa fra det 18. århundrede, som i dag huser super moderne produktionsfaciliteter og hovedkontor.

Tenuta Olim Bauda ejer i dag vinmarker placeret rundt om i forskellige kommuner i hjertet af regionen. Bl.a. kan nævnes vinmarkerne Nizza, San Giovanni og La Villa i Nizza Monferrato, San Martino i Gavi, Le Rocchette i Isola d'Asti, samt I Boschi og Centive i Fontanile.

Barbera druerne som benyttes til Tenuta Olim Bauda's Le Rocchette stammer fra vinstokke som blev plantet i 1950. Høsten af druerne foregår udelukkende ved håndkraft og man begynder som regel, at plukke dem i den første uge af oktober. Druerne bliver presset samme aften og fermenteringen foregår i mindst 12 dage på temperaturstyrede rustfrie ståltanke. Efterfølgende lagres vinen i 18 måneder på 25.000 liters egetræsfade, lavet af fransk egetræ. Inden vinen frigives til salg, lagres den på flaske i yderligere 12 måneder.

Barbera d'Asti D.O.C. Superiore "Le Rocchette"

Vinen har en kompleks duft med dejlige aromaer af moden frugt, blomster, kakao og krydderier. Smagen er blød og harmonisk med en flot velintegreret tannin.

Vinen kan anbefales til kalvekød, oksekød, pasta og ost.

Udmærkelser

Årgang 2020:

- 91 point / I Vini di Veronelli.
- 92 point / James Suckling.
- 92 point / Falstaff.

Årgang 2019:

- 91 point / Falstaff.



Årgang

2020.

Distrikt

Piemonte / Asti.

Klassifikation

Barbera d'Asti D.O.C.
Superiore

Druesorter

100% Barbera.

Lagring

Vinen lagres i 18 måneder på egetræsfade og efterfølgende 6 måneder på flaske.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituousa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk