



Barbera d'Asti DOC "La Villa" (Økologisk), 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 La Villa stammer fra vinstokke som blev plantet i 1979 og 2000. 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. I juli tappes vinen på flaske med efterfølgende lagring i 3 måneder.

Barbera d'Asti DOC "La Villa" (Økologisk)

Vinen har en intens duft med behagelige aromaer af mørke bær. Det er en fyldig vin med en dejlig smag, som har en perfekt balance imellem syre og blød tannin. En vin med en lækker ren afslutning.

Vinen kan anbefales til kalvekød, pasta og ost.

Udmærkelser

Årgang 2023:

- 90 point / James Suckling.

Årgang 2022:

- The WineHunter Awards 2024 / WineHunter Award Rosso.
- 91 point / James Suckling.

Årgang 2021:

- Gambero Rosso 2023 / 3 glas.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

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



Årgang

2024.

Distrikt

Piemonte / Asti.

Klassifikation

Barbera d'Asti DOC.

Druesorter

100% Barbera.

Lagring

Vinen lagres i ca. 9 måneder på ståltanke. Efterfølgende lagres den på flaske i 3 måneder.