Tenuta Olim Bauda Barbera d'Asti La Villa

Piemonte - Italië

Broers Dino en Gianni Bertolino van Tenuta Olim Bauda hebben zich ten doel gesteld een van de beste niet-houtgerijpte Barbera's van de streek te maken, met maximale terroir- en druifexpressie. Hun wijngaarden liggen in het warmste deel van Asti, wat zorgt voor perfect rijp fruit. De broers plukken de druiven pas in de eerste helft van oktober, volledig met de hand. Na aankomst in de kelder volgt nog een strenge selectie, waarna de vergisting plaatsvindt in roestvrijstalen tanks. Ook de rijping gebeurt in deze tanks, om de puurheid van de wijn optimaal te bewaren. Het resultaat is een exemplarische Barbera met een zuivere fruitexpressie en opvallende finesse. Volgens de broers Bertolino is La Villa dé wijn bij traditionele Italiaanse worstsoorten. Licht gekoeld komt hij nog beter tot zijn recht.



Proefnotitie

Volrood van kleur en fruitig en licht kruidig van geur, met nuances van rijpe bramen en kersen. De smaak zet sappig en rond in, met een volle, aromatische en evenwichtige afdronk.

Drinken bij

Prima wijn bij koude schotels, worsten en salades of licht gekruide grillgerechten.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf één à twee jaar na de oogst, gemakkelijk tot vijf jaar houdbaar.

Druivenrassen

100% Barbera

Onderscheidingen

2024	Decanter | 95/100 | Great Asti style, and nice to see it do well
2024	Perswijn | maart 2026: 15/20 | Sappig en fruitig
2024	JamesSuckling.com | 91/100 | Smooth texture

Persoonlijke proefnotitie

BIO

VERHAAR

Whisky- en Wijnhandel Verhaar
Planetenbaan 2a
3721 LA Bilthoven
030-2284418
www.whiskyshop.nl