

VINOVITA

UW BESTE WIJN



ALTERNATIEF

Tenuta Olim Bauda - Metodo Classico Brut Nature



Tenuta Olim Bauda is het wijnhuis van de **vierde generatie** van **Dino, Gianni en Diana Bertolino** nabij **Nizza Monferrato**, in de **oostelijke Piemonte**.

Omdat hun **vader** op veel te jonge leeftijd **stierf** werden de geogste **druiven** door hun moeder gedurende ruim tien jaar **verkocht**, terwijl de **kinderen** de tijd konden nemen om zich te **ontwikkelen en te studeren**. In **1998** begon de jonge generatie, nu veertigers, zelf wijn te produceren. Zij spraken een schitterende **taakverdeling** af, in functie ook van ieders talent: **Dino is de wijnmaker**, broer **Gianni** verzorgt de **export**, en zus **Diana** staat in voor de **administratie**. **Fantastische mensen**, ik ga er vaak en altijd met veel plezier op bezoek. De wijnen van Tenuta Olim Bauda worden geëxporteerd over de hele wereld en halen **hoge onderscheidingen** in nationale en internationale competities.

Deze **Metodo Classico Brut Nature** is een **Millesimato 2019**. Blend van **60% Pinot Nero** en **40% Chardonnay**, **42 maanden** gerijpt in de fles op de **fijne droesem**.

De druiven komen van wijngaarden in Fontanile en Castel Boglione, **kleine gemeenten ten zuiden van Nizza Monferrato**. Na uiterst zorgvuldige **selectie** worden de druiven met de **hand geogst** in **kleine kratten**. Deze worden binnen enkele uren naar de wijnkelder gebracht en **zonder pompen** in de **pers** geplaatst. Voor deze metodo classico wordt **enkel de vrije uitloop** gebruikt, die **koud** wordt **geklaard** en vervolgens in **kleine houten vaten** wordt **gefermenteerd**.

Met de zo verkregen '**stille**' wijn (klassieke witte wijn, nog geen bubbels) worden de **flessen afgevuld**, waaraan de **scioppo di tiraggio** (liqueur de tirage) wordt toegevoegd, mengsel van **wijn met suikers, gisten en mineralen** die de verdichting van de droesem vergemakkelijken. **Tweede gisting**, ditmaal **in de fles** (met de **presa di spuma**, spumantisatie of vorming van de bubbels – de gevormde CO2 kan immers niet uit de fles ontsnappen) en daaropvolgende **verfijning in de fles** van **minimaal 42 maanden** voordat de wijn wordt gedegorgeerd. Er wordt **geén scioppo di dosaggio** (liqueur d'expédition) toegevoegd, vandaar de classificatie als **Brut Nature**.

Perfect als aperitief, maar ook heerlijk bij schaaldieren en wit vlees.