



## Tenuta Olim Bauda, Passito "San Giovanni" di Moscato

2006 DOC

Type d'article	Vin doux
Certificat biologique	Bio (offiziell in Umstellung)
Pays	Italie
Région	Piémont
Producteur	Tenuta Olim Bauda
Taille de la bouteille	37.5cl
Cépage	Cortese
Apéritif & hors d'oeuvres	
Artikelnummer	3047806

### Weinbescrieb

Der Moscato "San Giovanni" ist Pures Gold aus dem Piemont. Die Moscato Trauben werden erst Ende September, überreif und mit unglaublicher Fruchtaromatik, geerntet. Die erste Trocknung erfolgt daher schon direkt an der Rebe. Nach der Traubenlese werden die Trauben auf Gittern verteilt und weiter getrocknet, bis ca. 30 – 40 % des Wassergehalts der Trauben verdunstet ist. Direkt nach der Kelterung wird der Wein in Barrique Fässer abgefüllt, wo die Fermentation fortgesetzt wird. Vor der Flaschenabfüllung wird der Passito 10 Jahre in kleinen Bottichen ausgebaut. Ein kräftiges, bernsteinfarbenes Gelb lässt direkt auf den Körper des Weines schliessen. Das Bukett ist sehr intensiv und angenehm, mit Aromen von Trockenfrüchten wie Feigen und Aprikosen. Im Gaumen ist der Wein sehr lang anhaltend, präsentiert sich dabei aber aufgrund der ausgeglichenen Säure immer noch äusserst elegant und finessenreich.

### Tenuta Olim Bauda

Die Tenuta Olim Bauda liegt zwischen Asti und des Kleinstädtchens Nizza Monferrato. Die Region ist tiefstes Barbera-Land, fernab von Barolos Nebbiolo-Trauben und Albas weissen Trüffel wird hier ehrlichstes Handwerk in Wein gesteckt. Die Weinberge befinden sich - mit Ausnahme der Cortese-Reben rund um Gavi. Das Weingut ist in vierter Generation in Familienhand und wird von Dino, Diana und Gianni Bertolino betrieben. Es folgt streng den traditionellen Weinbaumethoden und verwendet für den Ausbau entsprechend nur Fässer ab einer Grösse von 1500 Litern. Dino Bertolino verzichtet komplett auf Reinzuchtheften und vertraut der Einzigartigkeit seiner Weine zu Liebe den Naturhefen der Beeren und des Kellers.