

# ottoVino adviseert....



## Silvano Bolmida Superiore "Conca del Grillo"



### Druivensoorten

Barbera



### Herkomst

Barbera d'Alba DOC, Piëmonte



### Beschrijving

Fermentatie vindt 14-21 dagen plaats op roestvrij staal. Vervolgens wordt de wijn gelagerd op barrique voor minimaal een jaar. De wijn wordt ongefilterd gebotteld.



### Proefnotitie

Verfijnde Barbera wijn met in de geur tonen van fijn kersenfruit, iets floraals, viooltjes, zoethout, tabak en walnoot. In de smaak vrij fris door de verfijnde zuren, mooie tannines, mooi sap en een vleugje grafiet in de afdronk.



### Wijn & spijs

Heerlijk bij rundvlees, risotto, paddenstoelen en romige sauzen.



### Productie methode

Duurzaam, biologisch



# Silvano Bolmida

## Superior “Conca del Grillo”



### Over het wijnhuis

Silvano Bolmida runt samen met zijn vrouw Paola en kinderen Francesco en Alessandra een prachtig familiebedrijf. De 7,4 hectares wijngaard zijn officieel gecertificeerd in duurzame landbouw. Er worden onder andere plantenextracten, essentiële oliën van citrusvruchten en zeewier gebruikt in plaats van conventionele bestrijdingsmiddelen.

