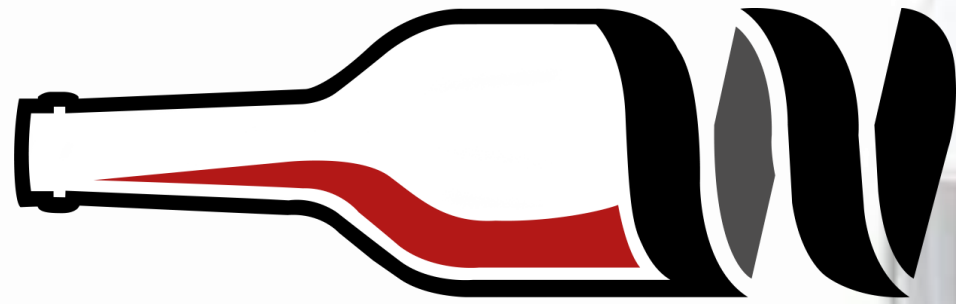




DE FRIVOLE DRUIF
WIJNCLUB

“Onbekend Italië”

In samenwerking met
Giovanni Gigliotti
Zaakvoerder

OLIO
VINO

Pure **passie** uit Italië

La storia di OlioVino

Start: 19-01-2011 (kelder Giovanni)



Verhuis naar Dorpsstraat Hoeselt: november 2012



Verhuis naar Bilzen: september 2016



Pure passie uit Italië

OlioVino BV
Kloosterstraat 2 • 3740 Bilzen • 0471/56.20.30
Giovanni Gigliotti & Kris Daenen
www.oliiovino.be • info@oliiovino.be



Producent: Scuotto

Tenuta Scuotto is een jong bedrijf, opgericht in 2008, dat een sterke passie voor wijn heeft kunnen combineren met een ondernemersgeest die wordt gekenmerkt door de wens om uit te blinken en op te vallen. Met respect voor het grondgebied en de tradities die de karakteristieke uitdrukking van dat terroir vertegenwoordigen. Zo is de wens van Eduardo Scuotto uitgegroeid tot een belangrijk bedrijfsproject dat in staat is producten met unieke kenmerken te creëren, uitgaande van de liefde voor zijn land. Hun filosofie is enkel wijnen produceren die een duidelijke uitdrukking zijn van het grondgebied en hun passie voor wijnbouw. De wijnen moeten de emoties en indrukken van het land en de wijncultuur van de regio Campania kunnen overbrengen. Eduardo Scuotto heeft een passie voor wijn. Deze passie leidde tot een verlangen om te ervaren wat de samenwerking tussen mens en natuur kan opleveren. Met de steun van zijn familie, vooral van zijn zoon Adolfo die dezelfde passie deelt, stampte hij het belangrijke en erkende wijndomein "Tenuta Scuotto" uit de grond. Tenuta Scuotto streeft ernaar wijnen te produceren, waarin naast hun passie ook de authenticiteit van het terroir terug te vinden is.

Regio:
Campania - Lapio

Druivenras:
100% fiano

Alcohol:
14,5%

Aantal flessen:
12.000

Rijping:
12 maanden eiken vaten, 6 maanden in de fles

Gastronomie:
fois gras, vis, wit vlees, oude kazen

Beschikbare formaten:
0,75L – 1,5L

Serveren:
12°C – 13°C

Oogst:
begin november

Oog:
Intens goudgeel.

Neus:
Bijzonder fruitig en bloemig, zeer intens. Hints van gedroogde abrikoos, honing, ananas, magnolia, roos, venkel, brem en geroosterde hazelnoten.

Mond:
Droog, warm, zeer zacht met een goede frisheid en een grote persistentie. Volle body maar tegelijkertijd fluweelzacht en elegant.



Testarossa bianco



Producent:

Pasetti

De familie Pasetti heeft een lange wijntraditie die teruggaat tot de Bourbon-periode. Na de verwoesting van de druifluis herstartte de familie hun bedrijf als druivenproducenten en -handelaren. In de jaren zestig had grootvader Franco het gewaagde idee om het eerste "nul kilometer" verkooppunt te openen. In de jaren daarna ontstond er steeds meer behoefte aan nieuwe, meer onderscheidende en herkenbare producten. Een innovatief project was noodzakelijk. De productie werd daarom verplaatst naar bergachtige gebieden in het "Nationaal Park Gran Sasso" en "Monti della Laga", waar wijngaarden met grote bijzonderheden worden verbouwd. Dit resulteerde in de wijnen die de namen "Pasetti" en "Testarossa" kregen. Tegenwoordig leidt Mimmo het bedrijf met zijn drie kinderen die het werk hebben verdeeld: Francesca Rachele beheert het administratieve gedeelte, Massimo zorgt voor de export en internationale zichtbaarheid en Davide is de wijnmaker en houdt toezicht op de wijnproductie.

Regio:

Abruzzo - Francavilla

Druivenras:

100% trebbiano

Alcohol:

13,5%

Aantal flessen:

10.000

Rijping:

inox vaten

Gastronomie:

vis, wit vlees, risotto met truffel, gekruide kazen

Beschikbare formaten:

0,75L

Serveren:

10°C – 12°C

Oogst:

midden september



Oog:

Briljant strogeel.

Neus:

Bouquet van citrusvruchten en geel vruchtvlees. Delicate nuances van vuursteen.

Mond:

Uitstekende smaak en mineraliteit. De afdruk van zuivere frisheid en zuurgraad wordt aangevuld met een goede persistentie en structuur, grote rondheid en een licht amandelvormige afdrank.



Pure passie uit Italië

OlioVino BV
Kloosterstraat 2 • 3740 Bilzen • 0471/56.20.30
Giovanni Gigliotti & Kris Daenen
www.oliovino.be • info@oliovino.be

Donna Giovanna

**Producent:**

luzzolini

Tenuta luzzolini weet haar klanten, gasten en gepassioneerde wijnliefhebbers te verrassen en te verwelkomen. De kelder van het bedrijf, gelegen in het suggestieve stadje Cirò Marina, vertegenwoordigt een unieke en uitzonderlijke realiteit in zijn soort. Het ligt in Fego-Frassà, waar zee en land, de geur van de wijngaarden en de bries van de golven bezoekers ontmoeten en verwelkomen. Wijnhuis Tenuta luzzolini is de ideale plek waar geschiedenis en innovatie samenkomen en waar traditie en moderniteit samenkomen. De wijnmakerij maakt gebruik van de nieuwste en meest geavanceerde systemen die worden aangeboden door de wijnindustrie. De wijnen van Tenuta luzzolini worden met nauwkeurige technieken verfijnd en zorgvuldig opgeslagen in Franse eikenhouten barriques. De kelder van het wijnhuis is geheel ondergronds gebouwd, maar liefst 5 meter diep. Tenuta luzzolini maakt de kwaliteit van haar wijnen tot haar troefkaart. Maar het gezag van de geschiedenis wordt bepaald door de waardering en kwaliteit van de wijnen, een garantie die zich uitstrekt van Cirò Marina tot de hele wereld. Te midden van de charme van de eeuwenoude Krimisa-wijngaarden strekt deze realiteit van uitmuntendheid zich uit over 500 hectaren aan wijngaarden.

Regio:

Calabria - Cirò Marina

Druivenras:

100% greco bianco

Alcohol:

13%

Aantal flessen:

30.000

Rijping:

6 maanden eiken vaten

Gastronomie:

aperitief, vis, schaaldieren, zeevruchten

Beschikbare formaten:

0,75L

Serveren:

8°C – 10°C

Oogst:

eind september

**Oog:**

Strogeel met lichtgroene reflecties.

Neus:

Delicaat bloemig aroma met lichte tonen van gedroogde abrikoos.

Mond:

Vol, aangenaam fruitig met een aanhoudende afdronk van citrus en passievrucht.



Pure passie uit Italië

OlioVino BV
Kloosterstraat 2 • 3740 Bilzen • 0471/56.20.30
Giovanni Gigliotti & Kris Daenen
www.oliovino.be • info@oliovino.be

Nuraghe sas molas



Producent:
Binzamanna

De wijncultuur is bij Sara aanwezig als familie-erfenis waarvan ze zeker de liefde voor haar land en haar stad heeft geërfd: Martis, een klein stadje in de provincie Sassari. Een wens en een plan dat in de jaren negentig vorm kreeg met het herstel van de inheemse wijnstokken die nodig waren om de historische wijngaarden, die na de oorlog waren verlaten, te herstellen en om het wijnbouwgebied uit te breiden met nieuwe wijngaarden. Bijgestaan door haar echtgenoot Walter, die deze passie met haar deelt, en ondersteund door haar ondernemersexpertise voltooide Sara in 2001 haar project. Het bedrijf 'Binzamanna' werd geboren. Een zeer suggestieve naam, die getuigt van de diepe wens om deze landen die ooit zo rijk waren te eren en van Martis de drijvende kracht te maken van activiteiten die verband houden met nieuwe vormen van geïntegreerd toerisme. Zij bieden bijzondere aandacht voor de herwaardering en behoud van het grondgebied, zijn geschiedenis en zijn ecologische evenwicht. De vasthoudendheid en het geduld van Binzamanna hebben ertoe bijgedragen dat zeer oude wijngaarden, de Bovale en de Cagnulari, opnieuw tot leven zijn gekomen.

Regio:
Sardegna - Martis

Druivenras:
100% cannonau

Alcohol:
16%

Aantal flessen:
2.500

Rijping:
10 maanden eiken vaten, 14 maanden inox vaten, 2 maanden in de fles

Gastronomie:
lams, varkensschenkel, hert, geroosterd rood vlees, rijpe kazen

Beschikbare formaten:
0,75L

Serveren:
18°C – 20°C

Oogst:
midden september



Oog:
Intens robijnrood met diep violette tinten.

Neus:
Breed en intens met hints van rood fruit.

Mond:
Droog, zacht, warm, elegant en aanhoudend.



Pure passie uit Italië

OlioVino BV
Kloosterstraat 2 • 3740 Bilzen • 0471/56.20.30
Giovanni Gigliotti & Kris Daenen
www.oliovino.be • info@oliovino.be

Sas piras



Producent:
Binzamanna

De wijncultuur is bij Sara aanwezig als familie-erfenis waarvan ze zeker de liefde voor haar land en haar stad heeft geërfd: Martis, een klein stadje in de provincie Sassari. Een wens en een plan dat in de jaren negentig vorm kreeg met het herstel van de inheemse wijnstokken die nodig waren om de historische wijngaarden, die na de oorlog waren verlaten, te herstellen en om het wijnbouwgebied uit te breiden met nieuwe wijngaarden. Bijgestaan door haar echtgenoot Walter, die deze passie met haar deelt, en ondersteund door haar ondernemersexpertise voltooide Sara in 2001 haar project. Het bedrijf 'Binzamanna' werd geboren. Een zeer suggestieve naam, die getuigt van de diepe wens om deze landen die ooit zo rijk waren te eren en van Martis de drijvende kracht te maken van activiteiten die verband houden met nieuwe vormen van geïntegreerd toerisme. Zij bieden bijzondere aandacht voor de herwaardering en behoud van het grondgebied, zijn geschiedenis en zijn ecologische evenwicht. De vasthoudendheid en het geduld van Binzamanna hebben ertoe bijgedragen dat zeer oude wijngaarden, de Bovale en de Cagnulari, opnieuw tot leven zijn gekomen.

Regio:
Sardegna - Martis

Druivenras:
100% cagnulari

Alcohol:
15%

Aantal flessen:
2.500

Rijping:
10 maanden eiken vaten

Gastronomie:
rood vlees, wild, lams, rijpe kazen

Beschikbare formaten:
0,75L

Oog:
Donker robijnrood met zeer intense violette reflecties.

Serveren:
18°C – 20°C

Oogst:
eind september

Neus:
Breed en intens. Hints van rijp rood fruit, wilde bloemen en kreupelhout.

Mond:
Droog, zacht, warm, vol, elegant en aanhoudend.



Mille1



Producent: Pratello

Het domein werd in de late 19e eeuw opgericht door Vincenzo Bertola, een pionier die begon met het cultiveren van het gebied rond de zuidelijke oever van het Gardameer. Zijn doel was om de potentie van het land te ontwikkelen met inzet en passie. In 1967 namen Vincenzo's zonen Dante en Bortolo het roer over. Zij droegen zorg voor de erfenis van het domein, bewaakten traditionele landbouwvaardigheden en versterkten de familieband in de bedrijfsvoering. De huidige generatie, geleid door zoon Vincenzo en Cristina, heeft de reputatie van Pratello internationaal uitgebreid. Onder hun leiding behaalden ze erkenning als een van de eerste biologische wijnhuizen in Italië en streven ze verder dan de standaard biologische eisen. Het domein ligt op de morainische heuvels aan de oever van het Gardameer, met mineralenrijke bodems en een microklimaat dat uniek is voor de regio Lugana en Valtènesi. Deze bodemstructuren, gecombineerd met Mediterrane invloed, dragen bij aan de elegante, minerale wijnen waarvoor Pratello bekend staat. Het wijndomein beslaat ongeveer 140 hectare, waarvan zo'n 70 hectare beplant zijn met wijngaarden.

Regio:
Lombardia - Padenghe Sul Garda

Druivenras:
merlot, rebo

Alcohol:
14%

Aantal flessen:
30.000

Rijping:
6 maanden eiken vaten

Gastronomie:
aperitief, pizza, pasta bolognese, antipasti, BBQ

Beschikbare formaten:
0,75L - 1,5L - 3L - 6L - 9L

Oog:
Levendig granaatrood.

Serveren:
16°C –18°C

Oogst:
eind september, begin oktober



Neus:
Geuren van wilde bloemen, rijpe bessen, bramen en warme kruiden.

Mond:
Levendig en vol van smaak. De hartige ondertoon gaat over in tonen van rode bessen. Frisse afdronk met een zijdezacht gevoel.



Pure passie uit Italië

OlioVino BV
Kloosterstraat 2 • 3740 Bilzen • 0471/56.20.30
Giovanni Gigliotti & Kris Daenen
www.oliovino.be • info@oliovino.be

Martalie

**Producent:**

Tenuta di fra

Franziska Waldner runt samen met haar man en dochters Hotel Muchele in Postal, een prachtig resort. Begin jaren 2000 werden ze tijdens een vakantie in de Marche met hun drie dochters verliefd op het uitzicht. Eén van de gevolgen van deze liefde op het eerste gezicht was de aankoop van Poggio Antico om een verfijnde "suite & breakfast". In 2018 kopen ze een reeds gevestigde wijnmakerij in Morro d'Alba. Producent worden was voor hun een soort droom, maar ook een grote uitdaging. Een groot deel van het grondgebied rond Morro d'Alba, gelegen op ongeveer tien kilometer van de Adriatische Zee, is omzoomd met rijen lacrima nera en verdicchio die elkaar afwisselen met olijfgaarden en grote delen van percelen bestemd voor bouwland. De warme ligging, de medium gestructureerde bodems met veel klei en zand, en de constante ventilatie garanderen een optimale rijping. De wijngaarden van het bedrijf bevinden zich allemaal in de buurt en de oogst vindt met de hand in kisten plaats. Franziska zegt: "Mijn familie en ik wilden werk doen dat gekenmerkt werd door compromisloze kwaliteit. Hierin hadden ze geluk: de oude eigenaar Gianluca Bartolucci, met zijn kennis van elke hoek van de wijngaard en de kelder, garandeerde hun door deel uit te maken van het technische team de nodige continuïteit om een goede start te maken.

Regio:

Marche - Morro d'Alba

Druivenras:

100% lacrima di morro d'alba

Alcohol:

14%

Serveren:

16°C –18°C

Aantal flessen:

4.000

Oogst:

eind september

Rijping:

12 maanden eiken vaten, 6 maanden in de fles

Gastronomie:

pasta met wildsaus, lasagne

Beschikbare formaten:

0,75L

Oog:

Intens robijnrood.

Neus:

Het typische bloemige aroma van de lacrima-druif, plus geuren van weideroos en viooltjes.

Mond:

Zacht bij de eerste smaak. Matig tanninerijk en ingetogen. Toetsen van peper, vanille, cacao en een aanhoudende afsluitende smaak.



Ronco dei quattroventi



Producent: San Francesco

Een plek waar wijntraditie samengaat met innovatie, passie voor het gebied en liefde voor wijn. Hun bedrijf is ontstaan uit de gedeelde droom van drie broers (Pasquale, Antonio en Rosa Iuzzolini) die samen leven gaven aan een van de meest gerenommeerde en gerespecteerde wijnhuizen in de Italiaanse wijnbouw. Fattoria San Francesco heeft zijn wortels in een gebied rijk aan geschiedenis en wijntradities, gelegen in het hart van Calabrië. Hier creëren het milde klimaat, de nabijheid van de zee en de samenstelling van de bodem ideale omstandigheden voor de wijnbouw. Sinds het begin is het hun missie geweest om dit natuurlijke en culturele erfgoed te versterken door wijnen te produceren die de authenticiteit en kwaliteit van hun grondgebied weerspiegelen. De filosofie van Fattoria San Francesco is gebaseerd op vier fundamentele pijlers: traditie, innovatie, duurzaamheid en kwaliteit. Deze waarden vormen het hart van hun bedrijf en begeleiden al hun beslissingen en acties, van de teelt van de wijnstokken tot de productie van de wijn, tot de distributie en promotie ervan. Traditie is hun uitgangspunt en inspiratiebron. Zij geloven heilig in de waarde van eeuwenoude wijnbereidingspraktijken die van generatie op generatie worden doorgegeven. Ze respecteren en verbeteren de inheemse wijnstokken, met behoud van de teelt- en productiemethoden die hun land kenmerken.

Regio:
Calabria-Cirò

Druivenras:
100% gaglioppo

Alcohol:
13,5%

Aantal flessen:
20.000

Rijping:
12 maanden eiken vaten, 2 maanden in de fles

Gastronomie:
rood vlees, rijpe kazen

Beschikbare formaten:
0,75L - 1,5L

Serveren:
18°C –20°C

Oogst:
eind september



Oog:
Robijnrood met oranje reflecties.

Neus:
Intens en aanhoudend aroma. Elegante met tonen van kleine bessen en een houtachtige toon. Geweldige persoonlijkheid.

Mond:
Droge, zeer fijne smaak met goede tannines. Heel uitgesproken met hints van framboos, vanille en geroosterde amandelen.



Pure passie uit Italië

OlioVino BV
Kloosterstraat 2 • 3740 Bilzen • 0471/56.20.30
Giovanni Gigliotti & Kris Daenen
www.oliovino.be • info@oliovino.be

Uitnodiging



Degustatieweekend 18 & 19 oktober

Het lekkerste uit landelijk Italië bij u op tafel.

Wij laten het u graag proeven tijdens ons **degustatieweekend!**

In aanwezigheid van meerdere producenten laten we u genieten van de lekkerste en beste wijnen die Italië te bieden heeft.

Gedurende het hele weekend zijn er **mooie kortingen** op tal van wijnen!

Benvenuti, team OlioVino!

Inschrijven via www.oliovino.be

**OLIO
VINO**

Pure **passie** uit Italië

Zaterdag 18 oktober
van 13 tot 19 uur

Zondag 19 oktober
van 13 tot 19 uur

Gelegenheidsadres
De Kleine Graaf
Ginstraat 31
3700 Tongeren-Borgloon

**OLIO
VINO**

Pure **passie** uit Italië

OlioVino BV
Kloosterstraat 2 • 3740 Bilzen • 0471/56.20.30
Giovanni Gigliotti & Kris Daenen
www.oliovino.be • info@oliovino.be