Arneis 2024 Roero DOCG bianco Bruno Giacosa 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie





Kód produktu	I0003671

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy z odrůdy 100% Arneis vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Piemonte - Roero - suché

Ve sklenici září slámově žlutou barvou se zelenkavými odlesky. Vůně je zároveň výrazná i jemná: meruňka, broskev, ananas, citronová kůra, květ akácie a nádech grapefruitu. Na patře působí svěže, plně a šťavnatě – s křídově-písčitou mineralitou typickou pro Roero, která tvoří elegantní páteř vína, a s dlouhým, podmanivým závěrem. Giacosa zachránil Arneis. A tento Arneis mu to vrací s každým novým ročníkem.

V piemontském nářečí znamená Arneis „malý rošťák“ – takový malý „osina v zadku“. Je náročný na pěstování, náchylný k přezrávání a po desetiletí byl téměř zapomenut. Bruno Giacosa byl jedním ze dvou vinařů, kteří tuto odrůdu koncem 60. let zachránili před vyhynutím tím, že ji začali lahvovat a prodávat jako odrůdové víno.

Dnes si oblast Roero bez odrůdy Arneis nelze představit. A právě víno od Giacosy zůstává měřítkem kvality. Hrozny pocházejí z vybraných vinic v obcích Vezza d'Alba, Monteu Roero, Santo Stefano Roero, Canale a Montà d'Alba – od dlouholetých dodavatelů, které Bruno Giacosa osobně vybral. Cizí vinice, vlastní rukopis. Keře ve stáří 23 až 34 let rostou na písčitých půdách oblasti Roero – na území, které bylo kdysi mořským dnem severně od řeky Tanaro. To dodává odrůdě Arneis přirozenou lehkost a aromatickou intenzitu, jakých jílovité půdy nikdy nedosáhnou. Puristický přístup k vinifikaci: spontánní fermentace v nerezových tancích po dobu 25 až 30 dnů, bez jablečno-mléčné fermentace – díky tomu zůstávají zachovány svěžest a kyselost. Čtyři měsíce zrání na kvasničních kalech (*sur lie*) a jeden měsíc zrání v lahvi. Lahvováno bez použití dřeva a bez jakýchkoli zbytečných zásahů.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno na cestě - objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Arneis 2024 Roero DOCG bianco Bruno Giacosa 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Znalosti, vášeň a moudrost, které Bruno Giacosa zobrazuje svojí prací, jsou plodem výchovy tří generací vinařů. Soustředění se na místní odrůdy, láskyplná péče o révové keře, až puntičkářsky dokonalá vinifikace, školení ve velkých dubových sudech a odmítání lahvovat vína v nevhodných ročnících jsou nezbytným základem pro tvorbu tak výjimečných vín Barolo a Barbaresco, která Bruno Giacosa uvádí na trh. Zájem rodiny na pěstování vína má začátek v neustálém hledání nejlepších hroznů z těch nejlepších vinic, které nakupovali pro výrobu svých vín. Zakoupení vinic, ze kterých předtím nakupovali hrozny, bylo logickým krokem. Potom se mohli plně soustředit na odrůdu Nebbiolo a velká vína, která z ní vyrábí. K vinařství Azienda Agricola Falletto patří téměř 20 hektarů vinic v oblastech Serralunga d'Alba, La Morra and Barbaresco. Některá vína se vyrábějí z hroznů, které pro vinařství pěstují stálí a ověření vinaři, hrdí na to, že z jejich hroznů vyrábí vína Bruno Giacosa. Vinice Asili (jiho-západní orientace) a Rabaja jsou dvě nejprestižnější vinice, které spolu částečně sousedí. Z obou se vyrábí vína s velmi dobře rozeznatelným charakterem, což je způsobeno rozdílností v typu půdy. První vinici je dána elegance a delikátnost, druhé silnější tělo a charakter. Tradicionalista. Tak se o Brunu Giacosovi vždy s úctou hovořilo, neboť odmítal výrobu vín Barbaresco a Barolo v sudech typu barrique a svá vína vždy zpracovával ve velkých dřevěných sudech. Toto označení však bylo poněkud nespravedlivé, protože Bruno Giacosa byl vždy otevřený novým metodám a udržoval úzké kontakty s „modernisty“, jako byli Angelo Gaja, Elio Altare a další členové skupiny „Barolo Boys“. Bez něj by byl raketový vzestup vinařského regionu Piemont jen stěží možný. V patnácti letech nastoupil do podniku svého dědečka a stal se obchodníkem s vínem (*commerciante*), což odpovídá francouzskému pojmu *négociant-éleveur*. Rodina Giacosa nevlastnila vlastní vinice, nýbrž nakupovala hrozny od spřátelených pěstitelů a následně je zpracovávala. Jeho silnou stránkou vždy bylo umění vytěžit z hroznů to nejlepší. Toto krédo uplatňoval již od počátku 60. let: „Špičková vína pouze ze špičkových ročníků.“ Proto se v některých letech stávalo, že od něj žádné Barbaresco ani Barolo na trh nevyšlo. Rok 1964 byl právě takovým vynikajícím ročníkem a Bruno Giacosa jako první nalahvoval Barbaresco z jediné konkrétní vinice – *Santa Stefano* v domovské obci Neive. Ve své době to byla revoluce, která vyvolala více diskusí než samotné zrání v sudech barrique – a brzy našla řadu následovníků. Teprve v roce 1982 se Brunu Giacosovi podařilo zakoupit vlastní vinici; šlo však o jednu z nejlepších poloh, *Falletto di Serralunga* v oblasti Barolo. V roce 1996 následovalo několik menších parcel ve dvou dalších špičkových lokalitách: *Asili* a *Rabajá*. Ty jsou (spolu s polohou *Martinenga*) mnohými odborníky považovány za nejlepší vinice kategorie „cru“ v oblasti Barbaresco. Zbytek už je vinařskou historií. Giacosovým vínům trvá dlouho, než dozrají. Svůj styl výroby označoval jako „moderní tradicionalismus“; to obnášelo maceraci trvající přibližně měsíc, zatímco dříve se běžně praktikovala macerace delší než 50 dní. Vína zrála v sudech o objemu 5 000 litrů, přičemž dával přednost francouzskému dubu před tradičními sudy ze slavonského dubu. Vždy nechával svá vína zrát déle než jeho kolegové; na trh se obvykle dostávala až s dvou- či tříletým zpožděním. Kdo je netrpělivý a otevře si vína od Giacosy příliš brzy, často zjistí, že jsou uzavřená a nepřístupná. Pokud však máte trpělivost a necháte vína vyzrát ve sklepě, odmění se vám elegantním, komplexním a jedinečným projevem odrůd Barolo a Barbaresco. Jsou pak skutečným zážitkem, který vám utkví v paměti na dlouhou dobu. Mezitím si můžete skvěle vychutnat vína Dolcetto, Barbera, Nebbiolo či Roero Arneis. Nebo si dopřejte velkolepou specialitu podniku: vzácné šumivé víno (Spumante) vyrobené ze 100% odrůdy Pinot Nero (Rulandské modré) klasickou metodou kvašení v lahvi. Již na začátku nového tisíciletí převzala vedení vinařství – jehož oficiální název zní Azienda Agricola Falletto – dcera Bruna Giacosa. Podařilo se jí také znovu získat ke spolupráci otcova dlouholetého poradce a společníka Danteho Scaglioneho. Rok založení: 1890 / vlastní vinice od roku 1982 Roční produkce: cca 400 000 lahví Rozloha vinic: cca 20 hektarů

Hlavní parametry

Značka	Bruno Giacosa
Detail	Ikonické víno
Barva	bílá
Odrůda	Arneis
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Piemont
Oblast & obec	Roero
Klasifikace původu	DOCG
Ročník	2024
Zrání	v nerezových nádobách
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Bruno Giacosa Azienda Agricola SrL, Via XX Settembre, 52, 12052 Neive CN, Itálie