

Nebbiolo 2023 Langhe d´Alba DOC rosso Bruno Giacosa 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Bruno Giacosa

Kód produktu

I0003676

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy z odrůdy 100% Nebbiolo vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Piemonte - Langhe Alba - suché

Středně sytá rubínově červená barva s chladivými fialovými odlesky. Ve vůni dominují tóny čerstvých malin, višní, granátového jablka a nádech bylinného koření. Na patře působí živě a čistě, s výraznou, avšak jemnou kyselinkou a uhlazenými tříslovinami. Mladistvá ovocnost se zde snoubí s precizní strukturou, která vínu dodává napětí a skvělou pitelnost. Jde o ročník s výrazným charakterem, který dokonale vystihuje svěžest a energii mladých vín odrůdy Nebbiolo. Víno má dobrý potenciál k dalšímu zrání.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme objednáno
na dotaz do 7 dní

Nebbiolo 2023 Langhe d´Alba DOC rosso 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 puntičkářský dokonalá vinifikace, školení ve velkých dubových sudech a odmítání lahlovat vína v nevhodných ročníchích 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 ověřeni 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 Bruno 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 (*commerciant*), 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. Giacsovým vínům trvá dlouho, než dozrají. Svůj styl výroby označoval jako „moderní tradicionalismus“; to obnášelo maceraci trvajících 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 Giacosa příliš brzy, často zjistí, že jsou uzavřená a nepřístupná. Pokud však máte trpělivost a necháte vína vyzrát ve sklepech, 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 otčova 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
Zrání	v dubových sudech
Barva	červená
Původ	Itálie, Piemont
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepech & Archivní
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Ročník	2023
Odrůda	Nebbiolo
Oblast & obec	Langhe Alba
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	13,50 %
Objem	750 ml
LMIV & Doplnkové parametry	
Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Bruno Giacosa Azienda Agricola Srl, Via XX Settembre, 52, 12052 Neive CN, Itálie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.