



GIGI BIANCO

LOKALITA: Itálie, Piemonte, Barbaresco

ROZLOHA VINIC: 3 ha (100 % červená)

ROČNÍ PRODUKCE: 18.000 lahví

VÝTĚŽNOST: 70 hl/ha

PODLOŽÍ: Hlinito-vápenaté

ODRŮDY: Nebbiolo, Barbera, Dolcetto

TOP VÍNO: Barbaresco „Pora“, Barbaresco „Ovello“

TECHNOLOG: Maria Vittoria Bianco

KONTAKT: Via Torino, n. 63 , 12050 Barbaresco

WEB: www.gigibianco.it

Malé rodinné vinařství Gigi Bianco leží ve starém centru města, hned vedle středověké věže, a patří k nejstarším vinařstvím v Barbarescu (založeno 1870). Aktuálně se jej vede představitelka čtvrté rodinné generace, Susanna Bianco (viz foto). A stará se o něj v duchu rodinné filozofie, kterou kdysi vytyčil velký Gigi: Přístup, čistota, trpělivost.

To se projevuje jak ve vinici – žádné chemické prostředky, dokonale zdravé a vyztáhlé hrozny, tak i při vinifikaci – pouze spontánní fermentace s přírodními kvasinkami, dva roky zrání ve velkých dubových sudech, žádná filtrace, minimální množství síry při lahvování. Výsledná vína jsou hodně tradicionalistická, delikátní, čistá, svěže ovocná a komplexní.

To nejlepší najdete ve dvou Barbarescu z „Grand Cru“ poloh Ovello a Pora. Než si je ale vychutnáte, nezapomeňte ochutnat také Dolcetto, Barberu a Nebbiolo. Byla by škoda připravit se o schůdky vedoucí na vrchol...



Červená vína

Barbareso DOCG Ovello

Odrůda: Nebbiolo

Vinifikace: Macerace, alkoholická i malolaktická fermentace probíhají v nerezovém tanku, víno následně zraje v 10 hl francouzských dubových sudech po dobu 18 měsíců.

Ocenění: Tim Atkin MW: 2010 – **95**; Guide de l'Espresso: 2009 – **18/20**

Barbareso DOCG Pora

Odrůda: Nebbiolo

Vinifikace: Macerace, alkoholická i malolaktická fermentace probíhají v nerezovém tanku, víno následně zraje několik měsíců ve francouzských barikových sudech.

Ocenění: Guide de l'Espresso: 2009 – **17,5/20**

Langhe DOC Nebbiolo

Odrůda: Nebbiolo

Vinifikace: Macerace, alkoholická i malolaktická fermentace probíhají v nerezovém tanku, před uvolněním na trh zraje víno několik měsíců v lahvi.

Ocenění: Guide de l'Espresso: 2010 – **16,5/20**

Barbera d'Alba DOC

Odrůda: Barbera

Vinifikace: Macerace i fermentace probíhají v nerezovém tanku při kontrolované teplotě, část vína následně zraje v 10 hl francouzských dubových sudech a část ve francouzských barikových sudech.

Ocenění: Guide de l'Espresso: 2010 – **16,5/20**

Dolcetto d'Alba DOC

Odrůda: Dolcetto

Vinifikace: Macerace i fermentace probíhají v nerezovém tanku při kontrolované teplotě, kde víno následně ještě několik měsíců zraje.

Ocenění: Guide de l'Espresso: 2011 – **16/20**

