



LA SMILLA

LOKALITA: Itálie, Piemont

PODLOŽÍ: Vápenaté jíly

ODRŮDY: Cortese, Barbera, Dolcetto

TOP VÍNO: „Bergo“ DOCG

TECHNOLOG: Matteo Guido

KONTAKT: Guido Matteo snc di D. Guido & C., Via Garibaldi 7, 15060 Bosio (AL)

WEB: www.lasmilla.it

Vinice vinařství La Smilla se nacházejí v Bosiu cca 20 km jižně od města Gavi cca 280 metrů nad hladinou moře. Zahrnují DOCG oblast Gavi a DOC Dolcetto di Ovada. Rozprostírají se na nepřístupných strmých svazích s velmi komplikovaným využitím mechanizace, a nejen proto je o keře pečováno tradičním způsobem.

Podobný přístup je možno vidět i ve sklepech. Nejdeme tu na dnešní dobu již vzácné cementové nádrže, ale také moderní sekci s nerezovými tanky a francouzskými dubovými sudy pro vína s archivačním potenciálem.

O vinařství La Smilla se říká, že progres kvality jejich vín je znát z roku na rok a už tak výjimečný poměr kvality a ceny jejich vín je odměňován dalšími oceněními. A je třeba říct, že zájem na českém trhu překonal naše očekávání...



Bílá vína

„Bergi“ Gavi di Gavi DOCG

Odrůda: 100% Cortese

Vinice: Malá vinice „I Bergi“, 280 m. n. m.; stáří vinic cca 25 let; jižní expozice; jílovito-vápenaté

Vinifikace: Hned po ručním sběru a selekci nejvyzrálejších (zlatých) hroznů jsou tyto jemně lisovány. Následuje teplotně řízená studená fermentace v nerezových tancích na selektovaných kvasinkách a zrání ve francouzských dubových sudech.

Gavi del Comune di Gavi DOCG

Odrůda: 100% Cortese

Vinice: Vinice přímo v městečku Gavi; 280 m. n. m.; stáří vinic cca 25 let; jílovito-vápenaté

Vinifikace: Hned po ručním sběru jsou hrozny jemně lisovány. Následuje teplotně řízená studená fermentace v nerezových tancích na selektovaných kvasinkách. Víno je lahvováno na jaře následujícího roku.

Gavi DOCG

Odrůda: 100% Cortese

Vinice: Malé vinice „Spessa“ a „Pragò“; 280 m. n. m.; stáří vinic cca 25 let; jílovito-vápenaté

Vinifikace: Hned po ručním sběru jsou hrozny jemně lisovány. Následuje teplotně řízená studená fermentace v nerezových tancích na selektovaných kvasinkách. Víno je lahvováno na jaře následujícího roku.

Červená vína

Monferrato DOC Rosso „Calicanto“

Odrůda: 100% Barbera

Vinice: 270 m. n. m.; stáří vinic cca 25 let; jílovité

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, macerace, teplotně řízená fermentace i zrání v nerezových a betonových tancích, 3 měsíce na kvasničních kalech.

Barbera d'Asti DOCG

Odrůda: 100% Barbera

Vinice: 270 m. n. m.; stáří vinic cca 25 let; jílovité

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, macerace, teplotně řízená fermentace v nerezových a betonových tancích, zrání v barikových sudech po dobu 12 měsíců.

