

BACCO DEL MONTE



LOKALITA: Itálie, Toskánsko

ODRŮDY: Pinot Noir

PODLOŽÍ:

ROČNÍ PRODUKCE: 2.000 lahví

ROZLOHA VINIC: 2 ha

TOP VÍNO: Pinot Noir

TECHNOLOG: Enrico a Silvia Bacci

Bacco del Monte jsme našli na veletrhu Buy wine ve Florencii v roce 2022. Hned jak jsme přišli k jejich stánku viděli jsme, že je všechno tak nějak jiné než mnozí ostatní vinaři, které jsme viděli. Po prvním doušku jsme si začali všim paralely mezi Bacco del Monte a Cupano. V logu i na etiketě stejný strom, také jsme je objevili hned od prvního ročníku a původem nejsou vinařská rodina. Historie Bacco del Monte je příběhem rodiny Bacci, která se přestěhovala do "Monte" na sever Toskánska v roce 1985. Jak roky plynuly a vášně pro víno byla větší a větší tak byla vysazena vinice o rozloze 2 ha. Jak říkala Silvia, vysadili vinice a začali dělat víno, protože její otec – lékař šel do důchodu a nevydržel nic nedělat. Vysazovat začali v roce 2016 a ročník 2019 byla panenská sklizeň. Vysadili jednu odrůdu, a to Pinot Noir na kopcích Mugello a sídlo a sklep mají Vicchio. Důvodem volby této odrůdy byl nižší teplotní úhrn než je v jižnějších částech Toskánska. Vysoká kvalita je odrazen nejen velkého nasazení ve vinici ale také unikátnímu terroiru. Vinohrad je v údolí zvláštního tvaru a mikroklimatu s velkými rozdíly mezi dnem a nocí. V současné době společnost vyrábí pouze jedno víno, Montepremo. Název je odvozen od jména místa, kde se vinice nachází. Na lahvování se používají pouze přírodní korky. Etiketa představuje panorama této nádherné vinice. Terroir vinice ovlivňuje i blízkost jezera Montelleri. Používají se čtyři klony se zakořeněnými řízků pocházejícími přímo z Francie. Rozmanitost klonů nám v budoucnu umožní rozlišovat vyráběné štítky. Sklizeň probíhá zpravidla koncem srpna, začátkem září a vinifikace probíhá přímo v našich sklepech pouze z hroznů z naší vinice. Pro zátkování byly použity přírodní zátky z jednoho kusu, které byly analyzovány elektronickým nosem.

Po lahvování víno odpočívá minimálně 3 měsíce. Naším cílem je prezentovat víno snížením enologických úprav na minimum

ČERVENÉ VÍNO:

MONTEPRIMO IGT

ODRŮDA: Pinot Nero

VINICE: Vedení révy je Guyot, jedná se o klony 777, 828, 11, západní expozice vinohradu. Hustota výsadby je 5000 keřů na hektar.

VINIFIKACE: Sklizeň je pouze manuální, pro ročník 2019 bylo 80 % hroznů odstopkováno a 20 % celých hroznů. Vinifikuje se v oceli a následně zraje v barikových sudech z francouzského dubu. Po alkoholovém kvašení víno leží 6 měsíců ve dřevě, v sudech z francouzského dubu. Víno nepodléhá filtraci a stáčení probíhá přímo ve sklepě. Víno není filtrováno.

