



Cantina Tomaso Gianolio – Barbaresco DOCG



Cantina Tomaso Gianolio is een **familiebedrijf in de 3de generatie** en ligt geografisch **buiten de traditionele wijnbouwgebieden**. Alles begon met een bar/trattoria/albergo die wijn wilde schenken aan de gasten waarop grootvader Gianolio besloot hem zelf te maken met **aangekochte druiven**. De kleinzonen **verfijnden de vinificatie** en kiezen stevast voor hoge kwaliteit.

Dit **aparte businessmodel** heeft ook zijn voordelen. De aangekochte druiven zijn van topkwaliteit door **langdurige aankoopovereenkomsten**, opvolging van de behandeling in de wijngaarden en het geven van de nodige instructies indien nodig. Door te profiteren van het **schaalvoordeel** van de druivenboer (materiaal en personeel) en de beperkte verplaatsingen naar de wijngaarden zijn de druiven goedkoper. De Gianolio's kunnen zich zo concentreren op de **eigen specialiteit**, het werk in de cantina, en toch kunnen ze een **ruime combinatie van diverse DOC's en DOCG's** aanbieden ...

De wijngaarden voor deze Barbaresco liggen in de **Langhe**, in het gelijknamige dorp **Barbaresco** in Piemonte. Bodems van kalkmergel en klei.

100% Nebbiolo – Piemonte's meest vereerde en discussieerbare druif die **geparfumeerde, expressieve en grote wijnen** voortbrengt die de moeite zijn om te laten verouderen. Bovendien is Nebbiolo één van de weinige druiven (alsook Pinot Noir) die het vermogen heeft om de verschillende bodemterroirs in de wijn perfect weer te geven.

Manuele oogst in emmers met selectie van de beste trossen. Schilweking en fermentatie gedurende ongeveer **14 dagen** bij gecontroleerde temperatuur. **34 maanden** rijping in **traditionele Sloveense eik** (botti van ca 30 hl).

Granaatrood naar oranje met beperkte diepgang. **Intense** geur, **vluchtig etherisch**, klein fruit. **Droge** volle mond, robuust, harmonisch, zoethout, **gedroogde pruimen**, tabak en leer, **droge maar zachte tannines**.

Een grootse wijn die je **best bij een maaltijd** drinkt : bvb. wildgerechten met champignons en truffel – perfecte match in het herfstseizoen. Nebbiolo is absoluut niet gemaakt voor de slurpende massa. De smaak is **niet voor iedereen weggelegd** want deze wordt gekenmerkt door steeds aanwezige **tannines** en een **relatief hoge zuurtegraad**. De wijn is subtiel en uitgesproken, eenvoudig en complex.

Schenktemperatuur 16°-18C. Er wordt aangeraden om deze wijn **minstens een kwartier** tot een uur (hoe jonger, hoe langer) te **luchten**.

Best te drinken **vanaf zijn 5de levensjaar**, top na enkele jaren kelderrust van +/- 10 jaar met een bewaarcapaciteit van zeker 15 jaar.