



Cantina Tomaso Gianolio – Barolo 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 ...

Barolo wordt steeds geproduceerd met **100% Nebbiolo druiven**. De druivennaam stamt van **nebbia**, mist. Gezien de geografische ligging in Noord-Italië en de **lange rijpingsperiode** wordt pas in oktober geoogst, en de heuvels van Piemonte kunnen dan al gehuld zijn in dikke herfstmist. Dit maakt van de Nebbiolo tegelijkertijd ook een **delicate druif**, kwetsbaar voor ziektes, egale kwaliteit over de jaren heen is geen garantie. Nebbiolo wordt wel eens de **Pinot Noir van Italië** genoemd...

De wijngaarden voor deze Barolo liggen in de **Langhe**, verspreid over de Barolo gemeenten **La Morra en Verduno**. Bodems van **kalkmergel en klei**.

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**. Alcohol 13,5 vol%, restsuiker minder dan 1 gr/l, aciditeit met 5,2 gr/l eerder laag, voor een Nebbiolo goed droogextract van 28,5 gr/l.