

Vinaioli

Cantina Tomaso Gianolio - Nebbiolo d'Alba DOC 2016



De druivennaam **Nebbiolo** 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...

100% Nebbiolo druiven geteeld op **zanderige mergelbodem** met veel fossielen. **Manuele** oogst in emmers, **selectie** van de beste trossen.

Lange schilweking en fermentatie bij gecontroleerde temperatuur. **12 maanden** rijping in **traditionele houten fusten** van ca 30 hl.

Robijnrood met **evolutie naar granaat** bij het verouderen. Intense geur van **viooltjes en rijp fruit**. Droge, volle **fluwelen body**. Alcohol 14 vol%, restsuiker 1,4 gr/l, aciditeit met 5,4 gr/l normaal voor Nebbiolo, goed droogextract van 27,9 gr/l.

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 ...

Vinaioli

Magazijn:
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be