Bruno Giacosa Spumante Metodo Classico Extra Brut 2018

BRUNO GIACOSA, PIEMONTE, ITALIA

Rypälelajikkeet	100% Pinot Nero
Alkoholi	13,00 %
Luonnehdinta	Runsaan hedelmäinen ja paahteinen. Erityisesti syksyn ja talven sesonkiin sopiva maanläheinen harvinainen Pinot Nero -kuohuviini.
Viinialue	Rypäleet tähän kuohuviiniin tulevat Casteggion kylän lähettyviltä, Oltrepo Pavesen alueelta.
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Viini kypsyy hiivasakan päällä noin 40kk. Dosage 4 g/l.

Bruno Giacosa

PIEMONTE, ITALIA

Bruno Giacosa harvemmin viinimaailmassa esittelyjä kaipaa. Herra on ehdottomasti yksi viinimaailman arvostetuimmista henkilöistä. Giacosan perhe on vaikuttanut Barolon ja Barbarescon alueella jo 1800-luvun loppupuolelta lähtien, mutta ensimmäiset omat viinipalstat Bruno osti vasta vuonna 1982. Tämä palsta ei ollut ihan millä tahansa viinitarhalla vaan legendaarisella Barolo cru Falletto di Serralungalla. Vuonna 1996, Bruno sai lisäksi haltuunsa muutamia omia palstoja Barbarescon alueelta, tunnetuilta Asili- ja Rabajá -cru tarhoilta. Bruno Giacosa onkin yksiä ensimmäisiä Barolo/Barbaresco tuottajia, joka valmisti yhden tarhan (cru) viinejä, ensimmäinen oli 1964 Barbaresco Santo Stefano. Giacosa on myös Piemontessa siitä uniikki viinituottaja, että ovat saaneet korkeata arvostusta sekä Barolo että Barbaresco tuottajina, ei vain toisen alueen spesialistina. Ennen omia tarhoja, Giacosan perhe toimi ns. negociant-tuottajana.
Bruno Giacosan tai toiselta nimeltä Az.Agr. Falletto viinitila sijaitsee Neivessä Barbarescon alueella. Yhteensä heillä on tällä hetkellä noin 20ha viinitarhoja sekä Barolon että Barbarescon alueilla. Brunon tytär Bruna Giacosa otti pikkuhiljaa vastuuta perhetalon pyörityksestä 2000-luvun alussa ja onnistui houkuttelemaan takaisin Giacosan pitkäaikaisen pääenologin Dante Scaglionen. Vuonna 2018, koko viinimaailma järkyttyi Bruno Giacosan menehtymisestä, mutta talon tulevaisuus on taattu. Brunon elämäntyö on hyvissä käsissä, tyttärensä Brunan ja huippu-enologi Danten jatkaessa hänen perintöään.
Bruno Giacosa voidaan kutsua Piemonten termein 'traditionalist' ja hän on aina vastustanut viiniensä kypsyttämistä pienissä tammitynnyreissä. Vaikka Brunon menetelmät ovat olleetkin perinteisiä, ei se tarkoittanut, etteikö hän olisi valmis omaksumaan moderneja metodeja. Hän esimerkiksi aina suosi ranskalaisesta tammesta valmistettuja 5000 litran botti-tynnyreitä vaikka alueella perinteisesti on aina käytetty Slavonialaisia botteja. Talon parhaimmat viinit kypsyvätkin ainoastaan ranskalaisessa tammessa ja osa 'pikkuviineistä' Slavonialaisessa tammessa. Brunon tapa maseroida rypäleitään yleensä aina vain kahden tai kolmen viikon ajan poikkeaa myös Piemonten alueen perinteisestä tavasta, joka on ollut noin 50 päivää. Lisäksi Giacosan viinit julkaistaan myyntiin pari vuotta kollegojaan myöhemmin. Bruno Giacosan Barolot ja Barbarescot vaativat aikaa kypsyäkseen. Nuorena viinit ovat usein sulkeutuneita ja mykkiä, mutta kärsivällinen kellarointi palkitsee ja kypsät Giacosat ovat yksiä maailman hienoimpia viinejä. Valkoisella etiketillä olevia viinejä julkaistaan joka vuosi, mutta punaisella etiketillä varustetut Riserva Barolot ja Barbarescot ovat harvinaista herkkua. Riserva-viinejä julkaistaan vaan optimaalisilta vuosikerroilta. Vaikka Bruno Giacosa on tunnettu pitkäikäisistä Baroloista ja Barbarescoistaan, hän myös tekee todella herkullista Dolcettoa, Barberaa ja Langhe Nebbioloa, joita voi nauttia jo hieman lyhyemmänkin kypsytyksen jälkeen. Lisäksi tuotannossa on paikallista Arneis-lajikkeesta valmistettua intensiivistä runsasta valkoviiniä, joka kattaa lähes puolet talon tuotannosta. Bruno Giacosaa pidetäänkin kyseisen valkoisen lajikkeen 'pelastajana' ja benchmark tuottajana yhdessä toisen Piemonte legendan Viettin kanssa. Talo valmistaa myös harvinaista perinteisellä menetelmällä valmistettua 100% Pinot Nero Spumantea.