



Vinařství Bruna vzniklo díky intuici a vášni Riccarda Bruna, typického ligurčana, svěhlavého, z části tradicionalista, z části revolucionář. Začátkem 60.tých let začal vinifikovat původní ligurskou odrůdu Pigato ze svých rodinných vinic v Ranzu. Byl první v oblasti a jeho rozhodnutí pro změnu života nebylo v té době v Ligurii běžné. Vysadil nové vinice novým způsobem vedení révy a byl považován za velkého a odvážného vizionáře. Vždy věřil v kvalitu odrůdy Pigato ze svých vinic. Často se choval rozvážně jako velký náčelník, vzbuzoval velký přirozený respekt a vysloužil si tak přezdívku „U Baccan“ („capo“ (šéf) v ligurském dialektu. Vinice vedl a vína tvořil taková, že vycházela z jeho osobnosti a odrůdové typičnosti Pigata. Byl velkým inovátorem ligurské enologie té doby. Práce a život Riccarda Bruna byl inspirací mnohým dalším vinařům Ligurie, kteří navázali na jeho odkaz. Vinařství nyní vede s velkým odhodláním a vášní jeho dcera Francesca Bruna a je se svými víny považována za naprostou špičku v Ligurii, jejíž vína zdobí vinné listy špičkových restaurací ve světě.

„U BACCAN“ PIGATO RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC



U BACCAN PIGATO se rodí z pečlivé selekce nejlepších bobulí nejstarších keřů révy, které mají přes 50 let stáří. U Baccan – náčelník (capo) v ligurském dialektu zdůrazňuje potenciál odrůdy Pigato pro komplexní, osobitá a velká bílá vína. Čas ukázal, že má skvělý potenciál k archivaci.

Odrůda Pigato

Popis Barva intenzivní slámová barva, s jiskrnými zeleno- zlatými reflexy.

Vůně je hluboká, mnohvrstevná, hluboká s tóny zralého ovoce broskví a Manga, cedrnového dřeva a akátového medu s jemnými tóny silice.

Chuť je podmanivá, balzamická, minerální, v závěru s tóny slané mandle a kandovaných citrusů.

Původ Ligurie, Valle Arroscia, obec Ranzo v kopci zvaném „Garaxin“ s nadmořskou výškou 210 – 260 m.n.m. jižní expozice vinic v příkrém svahu na kamenných terasovitých zídkách. Sběr z keřů starších 50ti let z vinice Russeghine, bohaté na červenou půdu oxidovaného železa. Velice nízká výnosnost z hektaru.

Tažení Guyot a Alberello, keře přes 50 let staré.

Sklizeň polovina září, ruční, do malých bedýnek do 20 kg.

Vinifikace jemné lisování, odkalení moštu, kvašení o 16°C v nerez. Následně zraje ve velkých akátových sudech na kvasničných kalech minimálně 10 měsíců. V láhvi zraje 8 měsíců před uvolněním na trh.