



Vinařství Giuseppe Gabbas se nachází na severu Sardinie v horách ve vnitrozemí ostrova asi 10 km na jih od města Nuoro. Prostředí je velice zdravé, neobydlené, s minimem civilizace, žádným průmyslem, neposkvrněné cestovním ruchem. Vinařství se rozkládá na 30ti hektarech, přičemž je 20ha osázeno révou, 5ha olivovníky. Roční produkce čítá cca. 85 000 láhví vína. Všechny vinice jsou v kopcích, v nadmořské výšce 250 – 350 m.n.m. Půdy jsou zde hluboké, granitové, dobře drenážní, ale zároveň dokáží udržet vláhu i v suchých létech. Je zde ideální klima pro pěstování révy. Skvělá ventilace od cca. 25 km vzdáleného moře a velké teplotní rozdíly horského masivu mají pozitivní vliv na zdraví, aromatický vývoj a barvu hroznů. To vše dohromady tvoří jedinečný ekosystém, kde není zapotřebí ve vinici používat jakékoliv chemické prostředky či postřiky. Vinice jsou osázeny v hustém sponu, zatížení na keř je velice nízké a práce ve vinice vždy jen ruční a velice citlivá. Cílem je vyprodukovat zdraví hrozen špičkové kvality plné odrůdové charakteristiky a teritoriálního výrazu. Hlavní role zde hrají pouze tradiční sardské odrůdy Cannonau a bílé Vermentino.

„Mé první setkání ve vinicích s Giuseppem Gabbasem bylo plné silných zážitků a emocí. Je to přímý a velice moudrý člověk s obrovským zapálením pro svou vinici a víno. Tvoří vína, jak správně tvrdí, extrémně pitelná, stravitelná a osobitá, netechnická. I po vypití dvou láhví na osobu člověk v klidu vstane od stolu a funguje, jak potvrdilo naše první společné setkání“.

Jiří Markuzzi



Lillové – Cannonau di Sardegna, DOC

Oblast:	Sardinie, Barbagia – horská oblast centrální Sardinie
Odrůda:	100% Cannonau, 5 - 25 let staré keře
Vinice:	poloha Lillové, granitové podloží, hustota výsadby 6000 keřů/ha, 250 – 350 m.
Vinifikace:	Ruční sběr hroznů, odzrnění, rmutace 20 dní v nerezových tancích, následně 14 měsíců ve vysmaltovaných cementových tancích.
Produkce:	cca 30 000 láhví ročně
Barva:	rubínová, ne příliš temná s dobrou viskozitou
Vůně:	jemná, dobré vyzrálé tmavé plody, delikátní
Chuť:	Suchá, kulatá a skvěle vyvážená, středně plná. Láká k dlouhým douškům
Gastronomie:	těstoviny, maso, vyzrálé sýry, podávat 16°C