



TENUTA LA MERIDIANA

De wijnen van Tenuta La Meridiana zijn het resultaat van de voortdurende onderzoeken naar verfijnde aroma's, unieke smaak. De wijnen van Tenuta La Meridiana zijn het resultaat van de voortdurende onderzoeken naar verfijnde aroma's, unieke sensaties, het verbeteren van de kenmerken van het terroir. Vernieuwen maar zonder een eeuwenoude traditie te verliezen, de geschiedenis en ervaring van de familie Bianco staan hoog in het vaandel.



De productie van Tenuta La Meridiana is gericht op Barbera, geproduceerd in verschillende versies, verfijnd in barriques van Allier en Nevers eiken of gevinifieerd volgens traditionele methoden, dwz rijping in grote eiken vaten met een capaciteit van 3000 liter.

Vitis, Gagie en Bracco Sereno worden verkregen met een proces van wijnmaken volgende traditionele methoden: inweking van de schillen voor ongeveer 12 tot 18 dagen, afhankelijk van de structuur van de druiven, terwijl de vergisting van Tra La terra e il cielo en Rivaia is gemaakt volgens een meer moderne techniek, bij een gecontroleerde temperatuur gedurende 5 tot 6 dagen om een snelle extractie polyfenolen en tannine te verkrijgen.



Naast de Barbera wijnen, maken ze ook een dessert wijn, een niche-product, uniek in Italië: "La Málaga", de wijnstokken die van origine uit Spanje afkomstig zijn. De familie Bianco zijn de enige in Piëmonte die over deze druiven beschikken.

Documenten die teruggaan tot de 19e eeuw getuigen ervan dat de familie Bianco toen die tijd al wijnen produceerden en verkochten van superieure kwaliteit, met name Barbera. Na vier generaties zijn Gianpiero Bianco en zijn vrouw Grazia, nog steeds een familiebedrijf waarin de passie voor wijn duidelijk aanwezig is.





In de maand juli vindt de zogenaamde «groene oogst» plaats. Door veel druiven weg te knippen (zo'n vermindering van 20 tot 50% van de opbrengst, afhankelijk van de selecties) krijgen we een hoge kwaliteit druiven die vervolgens weer een strenge selectie ondergaan tijdens de handmatige oogst.

