



Bruna Grimaldi

Det här är en sedan decennier familjeägd vingård som grundades av passionen för arbetet i de vingårdar som binder ihop Serralunga med Grinzano Cavour. Det hela startade med att en av bröderna Grimaldi, Giacomo, i slutet av 1950-talet började sälja deras druvor medan den andra, Giovanni, i början av 1960-talet även producerade deras första vin och sålde det per liter. Idag drivs gården på 10 hektar av Giovannis dotter Bruna och hennes man Franco Fiorino. De har sedan 1990-talet omvandlat företaget till ett modernt vinhus. Sedan 2013 är även deras son Simone involverad som utbildad oenolog.

Brunas filosofi är tydlig och bygger på att kvaliteten på vinet alltid startar med hårt arbete ute i vingården och att vinrankan producerar friska druvor. Man arbetar med stor respekt för vinrankans livscykel och man genomför noggrann "green harvest" som betyder att man gallrar bort blad och druvor för bättre exponering. Vid skörden, som sker för hand, kontrolleras druvorna noggrant så att de är mogna och friska. Man använder heller inga kemiska bekämpningsmedel.

De senaste åren har man gjort stora investeringar i den gamla källaren som i dag är optimerad för vinmakning. Man använder bara stora träfat och "tonneaux", alltså stora fat som rymmer 500 liter. Vinet får jäsa spontant och på sin egen jäst i ståltank för att sedan dras om till de stora träfaten. Bruna Grimaldi producerar vin med stark identitet från sina respektive crus - Serralunga, Grinzane Cavour och Roddi. Druvorna som odlas är nebbiolo, dolcetto, barbera och arneis.