



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Gattinara Riserva San Francesco 2019

Antoniolo



Pris 639 kr

nr 9378301 - 750 ml

Ursprung Gattinara

Druvor Nebbiolo 100%

Alk. halt 14%

San Francesco är en västvänd sluttning bakom det berömda slottet i Gattinara. Vingården omfattar totalt 3,5 hektar och är planterad med två kloner av Nebbiolo: Lampia och Michet. Vinstockarna är över 60 år gamla och avkastningen från de sura, vulkaniska jordarna är mycket låg.

Jordmån Vulkanisk jordmån.

Information Druvorna kommer från den 3,5 hektar stora vingården San Francesco, belägen 390 meter över havet. Vinstockarna är 60 år gamla.

Karaktär Smakrikt och djupt vin med ren och klar frukt. Toner av björnbär blandas med blåbär och inslag av körsbär, hallon och läder. Silkeslena tanniner. Ett vin med stor potential att utvecklas under många år.

Vinifiering Druvorna skördas för hand, avstjälkas och jäser spontant i cementtankar, med 18 dagars skalkontakt.

Lagring Vinet lagras i tre år på botti grandi, dvs. stora fat av slavonsk ek. Vinet buteljeras utan klarning eller filtrering.

Passar till Smakrika rätter av vilt, fågel, lamm och gärna till lagrade hårdostar

Om producenten

Antoniolo i Gattinara som ligger vid alpernas fot i norra Piemonte har sedan 1948 levererat toppviner. De var först med att buteljera cru-viner i den lilla DOCG-appellationen Gattinara och har fått 3 Bicchieri i Gambero Rosso vid mer än 15 tillfällen. Familjeföretaget drivs av Lorella Zoppis Antoniolo och vingården består av 14 hektar mark, planterade med gamla vinrankor som har en genomsnittlig ålder från 35 till 40 år. Dessa rankor är livskraftiga och särskilt lämpade för ett blåsig klimat, sydlig exponering och vulkanisk jordmån.

I Gattinara har det producerats vin sedan romartiden, vilket framgår av arkeologiska fynd. I vingårdarna odlas framför allt Nebbiolodruvan, som lokalt kallas för Spanna. Nebbiolo tros härleda från ordet nebbia som betyder "dimma". Under skörden, som i allmänhet äger rum i slutet av oktober, bildas nämligen en djup, intensiv dimma i regionen. Vinifieringen är traditionell och man föredrar gamla metoderna som blötläggning med inhemska jästsorter i 14-16 dagar, följt av lagring under en period från 18 till 30 månader i ekfat och slutligen vilar vinet på flaska i 12 månader. Vinerna anses fantastiska med rika aromer och intensiva smaker.