



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Gattinara DOCG Osso San Grato Riserva 2019

Antoniolo



Pris 839 kr

nr 9426101 - 750 ml

Ursprung Piemonte

Druvor Nebbiolo

Alk. halt 14%

Jordmån Vulkanisk och syrlig jordmån.

Information Ett toppvin från foten av alperna i norra Piemonte. Osso San Grato är en historisk, högt ansedd vingård i Gattinara med sydliga till sydvästliga lägen på magra, vulkaniskt präglade porfyrjordar.

Karaktär Elegant, stor och generös med doft av körsbär, lakrits och torkade örter samt en tydlig mineralitet. Slank men koncentrerad i smaken med en livlig syra och smaker av körsbär, lingon och granatäpple. Fina och mogna tanniner. Långt och fokuserat avslut. Gott idag, lufta gärna, eller lagra upp till 20 år för ännu mer struktur och utvecklade smaker.

Vinifiering Handskördade druvor, noggrant utvalda och sorterade i både vingård och vinieri. Traditionell jäsning med lång skalkontakt för att utvinna aromer, färg och tanniner. Naturlig jäst.

Lagring Vinet har lagrats i 36 månader på stora neutrala ekfat (botti) för att bevara ursprung och frukt. Lång flasklagring för att få status Riserva, vilket också ger en polerad struktur och harmonisk komplexitet.

Passar till Grillat, lamm, viltfågel, mustiga grytor eller lagrade mogna ostar. Servera lite svalt och dekantera gärna.

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 blåsigt 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.