Rött vin

Gattinara Riserva San Francesco 2018

Antoniolo

Pris 695 kr
nr AN0901 - 750 ml

Ursprung Gattinara Piemonte

Druvor Nebbiolo

Alk. halt 14%

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 Medelfylligt till fylligt vin med inslag av körsbär, hallon och läder.

Vinifiering Macererad på druvskalet i 18-20 dagar och spontan malolaktisk jäsning. Vinet jäser sedan i cementtank.

Lagring Vinet lagras sedan 18 månader på äldre Tonneauxfat, sedan ytterligare 18 månader på 2500-3500 liters slovanska ekfat. Vinet lagras sedan ett år på flaska.

Passar till Rätter av vilt, fågel, lamm och ostar

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.