



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

## Gattinara DOCG Osso San Grato Riserva 2018

Antoniolo



Pris 865 kr  
nr AN0201 - 750 ml

**Ursprung** Gattinara

**Druvor** Nebbiolo 100%

**Alk. halt** 13% **Totalsyra** 5,58

**Jordmån** Vulkanisk och syrlig jordmån.

**Information** Ett toppvin från foten av alperna i norra Piemonte.

**Karaktär** Stor och generös kropp, intensiv karaktär och lena tanniner.

**Vinifiering** Macererad på druvskallet i 18-20 dagar och spontan malolaktisk jäsnig.

**Lagring** Vinet har lagrats i 36 månader på stora ekfat.

**Passar till** Grillat, mustiga grytor och mogna 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 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.