



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rosévin

Rosato Bricco Lorella

Antoniolo



Pris 169 kr

nr 9382601 - 750 ml

Ursprung Gattinara

Druvor Nebbiolo

Alk. halt 13.5%

Jordmån Vulkanisk och syrlig jordmån.

Information Antoniolo är känd för att göra toppviner vid foten av alperna i norra Piemonte. Vineriet startade 1940 av Mario Antoniolo och drivs nu av hans dotter Rosanna. Nu är här även barnbarnen Alberto och Lorella tagit vidare traditionen, då vinet är döpt efter Lorella.

Karaktär Generös rosé med doft och smak av färska örter, röda körsbär, citrusblom och gröna äpplen. Smaken påminner om citrus, körsbär, lite ingefära och mineraler. Ett mjukt vin med pigg syra och lätta fina tanniner.

Vinifiering Skörden sker mellan september och tidig oktober. Varsam pressning och jäsning utan druvskal i temperaturkontrollerade ståltankar vid 20° C i cirka 20 dagar. Sedan lagras vinet i ståltank under 4 månader och buteljeras i februari.

Passar till Grillade rätter av ljust kött samt halloumi, aubergin, zucchini med pressad citron på. Även kryddiga korvar och matiga sallader. Perfekt till grillad fisk och skaldjur samt utmärkt till ost- och charkbrickan.

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.