

Nom	Coste della Sesia Nebbiolo Juvenia
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
Producteur	Antoniolo
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, plutôt minéral, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOC Coste della Sesia
Cépages	100% nebbiolo
Pourcentage d'alcool	14,50% vol
Description	Le domaine Antoniolo a été fondé en 1948 par Mario Antoniolo à Gattinara, dans la vallée de la Sesia, au nord du Piémont. Aujourd'hui, Lorella et Alberto représentent la troisième génération à la tête du domaine. Le fil conducteur du travail de la famille Antoniolo au fil des générations est leur profond amour et leur respect pour la terre qu'ils cultivent, privilégiant des méthodes simples et non invasives, tout en laissant à la nature la place qu'elle mérite. La famille Antoniolo cultive aujourd'hui environ 15 hectares à Gattinara, plantés presque exclusivement de Nebbiolo, et produit en moyenne 60 000 bouteilles par an. Les vignes appartiennent toutes à la famille et seuls leurs propres raisins sont vinifiés. Les vignes ont 35 à 40 ans, certaines même 60 ans, les sols sont d'origine morainique et volcanique, pour la plupart exposés sud-sud-ouest. La philosophie familiale est de travailler le plus possible en harmonie avec la nature dans le vignoble et d'intervenir le moins possible. Les procédés naturels sont également privilégiés en cave, comme la macération avec les levures indigènes, suivie d'un élevage de 18 à 30 mois, parfois plus long, en grands fûts de chêne et d'un affinage en bouteille pendant 12 mois. Rouge rubis avec des nuances violettes, le nez montre immédiatement des fruits parfumés avec un fond légèrement terreux. En bouche, il est exubérant, avec une texture tannique fine et une bonne fraîcheur.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande rouge sans sauce et grillade, agneau, gibier, fromages doux
Origine	Plusieurs vignobles à Gattinara.
Rendement	3.000 pieds/ha - 5.000 kg/ha.
Vendange	1ère moitié d'octobre.
Vinification	Fermentation spontanée en cuves ciment avec macération d'au moins 18 jours.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	12 mois en inox.
Notes des critiques	Antonio Galloni, Vinous: 91

