

Nom	Gattinara Riserva Osso San Grato
Millésime	2020
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2045
Producteur	Antoniolo
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOCG Gattinara
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. Le Gattinara Riserva Osso San Grato a une couleur rouge rubis avec des nuances de grenat évidentes à l'œil. Le nez est élégant dans ses notes fruitées, florales et épicées, avec des notes de rose, de violette, de sous-bois, mais surtout de porcelaine et d'ardoise pour compléter le tableau minéral caractéristique. En bouche, il est ample et enveloppant, équilibré et persistant. Attention, grand vin !
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignoble Osso San Grato âgé de 65 ans. Exposition sud. Sol très volcanique.
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	Maturation de 36 mois en foudres de 30 hl. Le vin repose ensuite 1 an en bouteille.
Notes des critiques	Antonio Galloni, Vinous: 94

