

Nom	Rosato Bricco Lorella
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2027
Producteur	Antoniolo
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, belle minéralité, acidité bien intégrée
Cépages	100% nebbiolo
Pourcentage d'alcool	13,00% 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 Bricco Lorella a une couleur abricot profond. Au nez, on retrouve des pêches et des nectarines mûres, des mandarines et des citrons, des framboises et un mélange de levure et de crème qui le rend très sensuel. En bouche, il allie charme et finesse avec un tanin agréablement ferme. En finale, on retrouve également des notes épicées et amères de jus et d'écorces de pamplemousse.

Servir sur

apéritif, charcuterie, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, buffet froid de viande et salades, plats végétariens, plats épicés, barbecue, Cuisine asiatique (goût piquant)

Origine Gattinara.

Rendement 7.000 kg/ha.

Vendange Octobre.

Vinification Presse douce des raisins et fermentation du jus de raisin sans les peaux. La fermentation est réalisée en cuves inox à température contrôlée de 20°C pendant environ 20 jours.

Fermeture de bouteille diam

Elevage 4 mois en inox.

Production 10.000 bouteilles

Notes des critiques Vinous: 92

