

Naam	Coste della Sesia Nebbiolo Juvenia
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2033
Producent	Antoniolo
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiele houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Coste della Sesia
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcoholpercentage	14,50% vol

Omschrijving

Het wijndomein Antoniolo werd in 1948 opgericht door Mario Antoniolo in Gattinara, in de Sesia-vallei in het noorden van Piemonte. Lorella en Alberto vertegenwoordigen momenteel de derde generatie en staan aan het hoofd van het domein. De rode draad die het werk van de familie Antoniolo door de generaties heen verbindt, is hun grote liefde en respect voor het land dat ze bewerken, waarbij ze zoveel mogelijk proberen om eenvoudige, niet-invasieve methoden te gebruiken en ruimte te laten voor de natuur.

De familie Antoniolo beheert nu ongeveer 15 hectare land in Gattinara, bijna uitsluitend beplant met Nebbiolo, en produceert gemiddeld 60.000 flessen per jaar. De wijnstokken zijn allemaal eigendom van de familie en er worden alleen eigen druiven gevinifieerd. De wijnstokken zijn 35 tot 40 jaar oud, sommige zelfs 60 jaar, de bodem is van vulkanische oorsprong, met een zuidelijke/ zuid-westelijke expositie.

De filosofie van de familie is om in de wijngaard zoveel mogelijk in harmonie met de natuur te werken. Ook in de kelder wordt de voorkeur gegeven aan natuurlijke processen, zoals maceratie met inheemse gisten, gevolgd door 18 tot 30 maanden rijping, soms langer, in grote eiken vaten en 12 maanden rijping op fles.

De Coste della Sesia Nebbiolo Juvenia heeft een robijnrode kleur met paarse ondertonen. In de neus onthult deze wijn een aromatisch fruitig karakter, dat wordt verrijkt met aardse tonen. In de mond ontplooit de wijn zich volledig, met een subtiele tanninestructuur en een verfrissende levendigheid.

Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees, pelswild, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Verschillende wijngaarden in Gattinara.
Opbrengst	3.000 wijnstokken/ha - 5.000 kg/ha.
Oogst	Eerste helft van oktober.
Vinificatie	Spontane gisting in cementvaten met maceratie gedurende minstens 18 dagen.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	12 maanden in inox.
Recensentscores	Antonio Galloni, Vinous: 91

