

Naam	Gattinara Riserva Osso San Grato
Jaartal	2020
Bewaarpotentieel	Tot eind 2045
Producent	Antoniolo
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, prominente zuren
Appellatie	DOCG Gattinara
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 Gattinara Riserva Osso San Grato heeft een robijnrode kleur met duidelijke granaattinten. De neus is elegant met fruitige, bloemige en kruidige aroma's. Hints van roos, viooltjes, kreupelhout, maar vooral van porselein en leisteen om het karakteristieke minerale beeld te completeren. In de mond is hij vol en omhullend, evenwichtig en persistent. Topwijn!
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	65 jaar oude Osso San Grato wijngaard. Zuidelijke oriëntatie. Zeer vulkanische bodem.
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	Rijping gedurende 36 maanden in eiken vaten van 30 hl. Vervolgens rust de wijn 1 jaar in de fles.
Recensentscores	Antonio Galloni, Vinous: 94

