

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Naam</b>              | Gattinara Riserva San Francesco                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Jaartal</b>           | 2020                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Bewaarpotentieel</b>  | Tot eind 2040                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Producent</b>         | Antoniolo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Wijnstijl</b>         | vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, prominente zuren                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Appellatie</b>        | DOCG Gattinara                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Druivensoorten</b>    | 100% nebbiolo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Alcoholpercentage</b> | 14,50% vol                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Omschrijving</b>      | 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 San Francesco heeft een robijnrode kleur met lichte granaatkleurige accenten. De neus is elegant met fruitige en kruidige aroma's, evenals tonen van kersen, wilde bessen, peper, leer en een mooie mineraliteit. Intens, complex, aangenaam en mineraal in de mond met een persistente afdronk.

|                        |                                                                                                                                             |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Serveren bij</b>    | rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas             |
| <b>Oorsprong</b>       | San Francesco wijngaard, 65 jaar oud. Westelijke oriëntatie. Vulkanische bodem, aanwezigheid van rots en zand.                              |
| <b>Opbrengst</b>       | 3.000 wijnstokken/ha - 5.000 kg/ha.                                                                                                         |
| <b>Oogst</b>           | Eerste helft van oktober.                                                                                                                   |
| <b>Vinificatie</b>     | Spontane gisting in cementvaten met maceratie gedurende minstens 18 dagen.                                                                  |
| <b>Flesafsluiting</b>  | natuurkurk                                                                                                                                  |
| <b>Opvoeding</b>       | Rijping gedurende 18 maanden in eiken vaten van 500 liter, daarna 18 maanden in vaten van 30 hl. Vervolgens rust de wijn 1 jaar in de fles. |
| <b>Recensentscores</b> | Antonio Galloni, Vinous: 95                                                                                                                 |

