

Naam	Gattinara Riserva
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2036
Producent	Antoniolo
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, 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 heeft een robijnrode kleur met granaatkleurige accenten. Hij heeft karakteristieke fruitige en kruidige aroma's, met tonen van confituur van rood fruit, vuursteen en vanille. Het terroir van Gattinara zorgt voor ijzerachtige en minerale toetsen in de neus. De smaak is sappig en levendig met zijdezachte en strakke tannines. Persistente afdronk.

Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Wijngaarden Le Castelle San Francesco en Osso San Grato. Gemiddelde hoogte tussen 350m en 450m. Zuidwestelijke ligging. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 50 tot 60 jaar. Vulkanische bodem.
Opbrengst	3.000 wijnstokken/ha - 5.000 kg/ha.
Oogst	Eerste helft van oktober.
Vinificatie	Spontane gisting in betonnen vaten met maceratie gedurende minstens 18 dagen.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	Rijping gedurende 36 maanden in kuipen van 20-30 hl. Vervolgens rust de wijn 1 jaar in de fles.

