

Naam	Rosato Bricco Lorella
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Antoniolo
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcoholpercentage	13,00% 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 Bricco Lorella heeft een diepe abrikozenkleur. In de neus vinden we rijpe perziken en nectarines, verfrissende mandarijnen en citroenen en subtiele frambozentonen, verweven met een vleugje room en gist die de wijn een verleidelijk karakter geven. In de mond combineert hij finesse met stevige, maar aangename tannines. De afdronk biedt een kruidige en subtiele bitterheid, met tonen van grapefruit die nog even blijven hangen.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, koud buffet van vlees + salades, vegetarische schotels, kruidige schotels, barbecue, Aziatisch (met pikante smaak)
Oorsprong	Gattinara.
Opbrengst	7.000 kg/ha.
Oogst	Oktober.
Vinificatie	Zacht drukken druiven en fermentatie van druivensap zonder schil. De fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 20°C gedurende ongeveer 20 dagen.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	4 maanden in inox.
Productie	10.000 flessen
Recensentscores	Vinous: 92

