

2014 Gattinara DOCG

Antoniolo | Piemont

Der Gattinara von Antoniolo gehört zu den besten aus dem Gebiet. Der Kellermeister von Antoniolo baut seine Nebbioli klassisch und geradlinig aus. Er verzichtet meist auf Barrquiefässer und arbeitet viel mit großen Holzfässern.

Der 2014 Jahrgang ist kühl in der Aromatik und am Gaumen noch etwas verschlossen. Mit Luft oder nach dem Dekantieren öffnet er sich allerdings und tritt präsent elegant und komplex auf.

Speiseempfehlung Tagliatelle mit Trüffel, Kurzgebratenes, Gerichte mit vielen Kräutern und buttrige Saucen.

Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	nasse Erde, Veilchen, Walderdbeere
Geschmack	mittlere Säure, feingliedriges Tannin, würzig

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Pasta mit Trüffel, Fleischravioli, Ragù

Produzent

Das Unternehmen Antoniolo wurde in den 1940er Jahren von Cav. Mario Antoniolo gegründet und später von seiner Tochter Rosanna weitergeführt. Heute bilden die Enkel Alberto und Lorella die Spitze des Unternehmens. Das Unternehmen liegt im Norden des Piemonts und verfügt derzeit über eine Fläche von rund 14 Hektar mit einer Jahresproduktion von rund 55.000 Flaschen. Die Weinberge befinden sich vollständig im Familienbesitz und alle Weine werden nur aus eigenen Trauben hergestellt. Vulkanböden, beste Lagen und eine Kellerphilosophie, die sich auf natürliche Methoden beschränkt, sorgen für elegante und gebietstypische Nebbioli.

Gründungsjahr	1948
Anzahl der Mitarbeiter	5 Angestellte
Rebfläche	14 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	55 000
Rebsortenspiegel	Nebbiolo, Erbaluce

Antoniolo | Corso Valsesia 277 | 13045 Gattinara VC | Italien

