

INFO

Vinens Navn: Gattinara San Francesco

Producent: Antoniolo

Område/land: Gattinara/Piemonte/Italien

Drue(r): Nebbiolo (100%)

Vinfremstilling: Fra 60 år gamle stokke i vulkansk jordbund fra San Francesco enkeltmarken, der ligger 390 meter over havets overflade. Vinen spontangærer og macererer 18 dage i cement. Den lagrer herefter 18 måneder i delvist nye og brugte tonneaux fade, før den igen lager 18 måneder i store brugte slovenske og franske fade og til sidst 12 måneder i flasken, før den frigives.

Jordbundsforhold: Vulkanske aflejringer iblandet kalksten og ler.

Alkohol: Typisk 14 %

Producentens web:

Yderligere information:

Antoniolo anses af mange for at være det vigtigste referencepunkt i Gattinara, Alto Piemontes mest kendte appellation. Det drives af bror og søster Alberto og Lorella Antoniolo, men blev etableret i 1948 af deres bedstefar Mario. I 1950'erne og 60'erne, da mange italienere flygtede fra landskabet for at arbejde i Piemontes fabrikker, var Antoniolo i gang med at skaffe områdets bedste vinmarker.

I 1970'erne havde de en misundelsesværdig samling af Gattinaras topcrus, inklusive et monopol på Osso San Grato-vingården. I 1974 begyndte man at aftappe Osso San Grato og San Francesco som enkeltvingårdsvine, og selvom nogle få producenter i Langhe allerede gjorde dette, var det revolutionerende for Gattinara.

I dag har ejendommen 14 hektar med vinstokke, og man følger stadig strenge retningslinjer for produktionen. Fermenteringerne udføres langsomt i betonkar med naturgær, og alle Gattinaraerne er lagret lige så længe som Riservas, selvom de først begyndte at bære betegnelsen fra 2015-årgangen.

