

Antoniotti, Coste della Sesia, nebbiolo '19



De stad Casa del Bosco (Sostegno) in het noorden van Piemonte is al generaties lang de thuishaven van de Antoniotti's. Odilio en zoon Matta zijn nu de fakkeldragers van de familie. Ze maken wijn op een traditionele manier en houden daarom ook bewust de bewerkte oppervlakte klein. Het domein Antoniotti beslaat 5 hectare in Bramaterra en Coste della Sesia - beiden officiële appellaties (DOC). Er wordt minimaal geïntervenieerd op de wijngaard. Zo gebruikt men hier geen meststoffen, wel compost. De druivenranken worden wel gesnoeid (guyot methode), maar men kiest enkel voor minimale ingrepen. De druiven zelf worden met de hand geplukt en onsteeld. De gisting gebeurt ondergronds. Het geperste druivensap rust 12 tot 14 dagen in cementen tanks. Daarna volgen passages in roestvrijstalen tanks en vaten.

KARAKTER

Land	Italië
Regio	Piemonte
Smaak	2: medium – gul – speels
Appelatie	Coste della Sesia DOC
Bewaar pot.	+6 jaar
Serveer temp.	16-18°C
Druiven	100% nebbiolo

VINIFICATIE

fermentatie in cementen vaten uit 1901 gedurende 14 dagen, opvoeding van 24 maanden op inox.

OVER DE WIJNGAARD

jongere wijnstokken op een hoogte van 350 m

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

vleesgerechten