

## „San Francesco“ Gattinara, Riserva

Region	Piemont
Erzeuger	Azienda Vitivinicola Antoniole - Gattinara
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	IPI100615

### Großer Cru vom Porphy! Aus der Schatzkammer des Weinguts!

„Der ätherischste und duftigste Weine der Kollektion.“ – Antonio Galloni Der Einzellagen-Cru ‚San Francesco‘ stammt von Böden vulkanischen Ursprungs, allerdings besitzen diese einen sehr hohen Porphy-Gehalt. Im ‚Le Castelle‘ sind die vulkanischen Böden etwas sandiger als hier. Bei natürlicher Spontanvergärung verbringt der Wein seine Gärung in Zementtanks, wo er über 18-20 Tage samt Schalen verweilt. Der Ausbau im Tonneaux von 350-500L über 18 Monate gibt dem Wein Kraft, weitere 18 Monate findet er dann seine Ruhe ohne Holzeinfluss in großen Fässern von 30hl. Wir haben es hier mit einem wunderbar rotfruchtigen Nebbiolo zu tun, dessen balsamischer Duft einfach pures Piemont verströmt. So etwas gibt es nur in Norditalien! Ein Hauch Tabak umschwirrt die intensiven roten Früchte. Das ist enorm charmant und zieht sich genauso delikate am Gaumen weiter. Hier könnte man im Kontext der Rebsorte fast von einem ‚Prince Charming‘ sprechen, so elegant fällt die Frucht hier aus. Ein Hauch von frischen Kräutern verleiht der Frucht zusätzliche Tiefe und Würze, die Tannine packen im jugendlichen Stadium noch etwas im Abgang zu. Das ist großer Nebbiolo, der für die lange Strecke gedacht ist. Ein exzellenter Begleiter zu Wild und intensiven Fleischgerichten, den wir durchaus auch schon jetzt mit großem Genuss genießen können. Dann aber bitte vorab öffnen oder 2-3 Stunden karaffieren. Ein höchst sinnlicher und nobler Piemonteser Vertreter.



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

