

„Juvenia“ DOC Coste della Sesia Nebbiolo, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Azienda Vitivinicola Antoniolo - Gattinara
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	IPI100319

VINOUS: „Sagenhaft!“ - Der perfekte Nebbiolo-Einstieg: Alto Piemonte, wir kommen!

Der Juvenia Nebbiolo verdeutlicht das Klassifikationssystem Gattinaras. Ähnlich wie in der Rioja richtet sich dieses nach der Ausbaudauer des Weins im Fass. So handelt es sich hier um das italienische Pendant zum „Joven“, wie er in Spanien genannt wird. Das ist also ein wunderbarer Einstiegsrotwein aus dem Hause Antoniolo, der nicht zu lange ausgebaut wurde, genauer gesagt 12 Monate in den botti grandi und weitere sechs Monate auf der Flasche. Er stammt von den umliegenden Weinbergen um das Gut, die sandigere Böden aufweisen als die Crus. Das verleiht ihm eine expressive Frucht und Leichtigkeit und dieses wunderbar feinkörnige Tannin. Dieser reinsortige Nebbiolo duftet fruchtintensiv nach Rosen, Sauerkirschen und etwas Bleistift. Ein feinwürziger Nebbiolo, der schon jetzt enorme Freude bereitet. Er besticht am Gaumen durch Würzigkeit und eine charmante Frucht, zeigt sich ausgewogen und rund. Schon hier schmeckt man das deutlich kühlere Klima der nordpiemontesischen Appellation. Antoniolos Juvenia stellt für uns so etwas wie einen Hybrid aus Norditalien und Burgund dar. Das ist so fein und zartwürzig, da möchte man direkt ein großes Glas nehmen. Extrem seriöser Wein, einfach klasse! Eine, so Antonio Galloni (VINOUS) „highly affordable“ Einführung in die Welt der Weine des Alto Piemonte – recht hat er!



Trinkempfehlung: Ein enorm charmanter Nebbiolo, der zu Wildsalami, zum traditionellen Doppel Pappardelle und Ragù di cinghiale passt.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	4.9 g/l	Analysedatum	23.07.2021

