

## „San Francesco“ DOCG Gattinara Riserva, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Azienda Vitivinicola Antoniolò - Gattinara
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	IPI100617

### Der elegante Gattinara-Cru vom Porphy

San Francesco heißt die zweite Einzellage der Antoniolos und ist benannt nach dem Heiligen Franziskus. Die rund 60 Jahre alten Nebbiolo-Reben stehen dort in Böden vulkanischen Ursprungs die sich von der ebenfalls vulkanischen, aber sandigen Lage Le Castelle durch ihren sehr hohen Porphy-Gehalt unterscheidet. Porphy stammt aus dem Griechischen und heißt übersetzt „Purpurschnecke“, was viel über die Farbe des Bodens aussagt. Es ist ein feinkörniger, kristalliner, saurer vulkanischer Boden mit hohen Anteilen von Feldspat. Der Boden mit seinem niedrigen pH-Wert sorgt für langlebige, mineralisch wirkende Weine. Die Riserva „San Francesco“ wird in Zementtanks spontan vergoren, wo sie dann für 18 bis 20 Tage auf den Schalen verweilt. Der Ausbau erfolgt über 18 Monate in tonneaux, danach ruht der Nebbiolo weitere 18 Monate in großen Fässern mit einem Fassungsvermögen von 30 Hektolitern. Danach reift dieser „Gattinara“ auf der Flasche. Antoniolos „heiliger Franziskus“ bietet eine fantastische Dichte und Kraft samt Reinheit und Präzision. Hier finden sich Noten von dunklen Himbeeren und Walderdbeeren, Süß-, Sauerkirschen und Zwetschgen in Verbindung mit Zeder und Eiche, Pfeifentabak und Noten von Minze, Rose und Süßholz mit frischen Orangennoten und Stein. Am Gaumen ist der Nebbiolo so charmant wie intensiv. Kein Vergleich zu ähnlich komplexen Barolo, die nach fünf Jahren nur selten eine solche Geschmeidigkeit besitzen. Dabei kann man den „San Francesco“ ohne Weiteres zu den großen Weinen des Piemont zählen, so viel Statur und Komplexität



besitzt er. Alles an diesem Wein wirkt charmant und elegant, dabei überaus lebendig und mit einer so feinen wie nachhaltigen, elektrisierenden Mineralität. Das ist ein großartiger Wein, dem Antonio Galloni in VINOUS im letzten Jahr 96 Punkte verliehen hat. Wir sind gespannt, wie viele es bei diesem Jahrgang werden.

Trinkempfehlung: Ab sofort (gut belüftet) schon sehr schön, Höhepunkt sicherlich von 2026–2040+.

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

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333