



BRAMATERRA DOC "ANTIONIOTTI"

Antioniotti Odilio e Mattia, Nordpiemont

2017



Alte Schule, terroirgeprägt, charakterstark, einfach aussergewöhnlich.

Aromatisch gesehen ist es ein Mosaik aus getrockneten roten Kirschen, roten Johannisbeeren und Pflaumen, Veilchen und getrockneten Rosen, weissen Pfefferkörnern, zerbrochenem Granit und Pfeifentabak. Der Einfluss der ungewöhnlichen Porphy/Granit-Komposition dieses Weinbergs ist stark. Wie viele unserer Lieblingsrotweine auf Nebbiolobasis aus dem nördlichen Piemont ist Antoniottis Bramaterra immer erfrischend und ausgewogen, wie ein grosser Rotwein aus dem Herzen des Burgunds.

Land / Region:	Italien / Alto Piemonte
Farbe:	rot
Traubensorte:	Uva Rara, Vespolina, Croatina, Nebbiolo
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Porphy-Gestein, Urvulkan
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 15 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Pasta mit Trüffeln, Agnolotti, Gnocchi al Castelmagno



AZIENDA AGRICOLA ANTONIOTTI, ODILIO & MATTIA ANTONIOTTI



Odilio Antoniotti gehört seit vielen Jahren zu den wichtigsten Protagonisten der nordpiemontesischen Appellation Bramaterra. Heute führt er das Familienweingut gemeinsam mit seinem Sohn Mattia.

Familie Antoniotti gehört zu den ältesten Weinbetrieben des Nordpiemonts. Eine Urkunde datiert den Ursprung des Weingutes auf das Jahr 1860, doch es liegt nahe, dass die Familie schon viele Generationen davor im Weinbau tätig war. Bis in die 1960er-Jahre arbeitete Odilio Antoniotti an der Seite seines Vaters, der das Weingut im Nebenberuf betrieb. Insbesondere nach der Gründung der DOC Bramaterra im Jahr 1979 intensivierte Odilio seine Tätigkeit und widmete sich 100 Prozent der Entwicklung der eigenen Rebflächen und der ganzen Region. 6 Hektar Reben bewirtschaften Vater Odilio und Sohn Mattia Antoniotti heute gemeinsam. Sie verzichten auf chemisch-synthetische Spritzmittel und insbesondere auf den Einsatz von Herbiziden. Die Lagen direkt um das Dorf Casa del Bosco sind geprägt von dem für Bramaterra typischen Porphyrgestein und verfügen über wenig organische Auflage. Mindestens 50 aber höchstens 80 Prozent eines Bramaterra-Weines muss aus Nebbiolo bestehen, den Rest teilen sich die lokalen Varietäten Croatina, Vespolina und Uva Rara. Antoniottis sind überzeugt, dass diese Praktik für ihre Region genau die richtige ist und den Terroircharakter des Nordpiemonts zusätzlich unterstreicht. Die Antoniotti-Weine vergären spontan in grossen Zementfässern und reifen in grossen, oft seit vielen Jahren benutzten Holzfässern. Im alten Keller herrschen tiefe, konstante Temperaturen, die ideal sind für eine langsame, harmonische Gärung und eine ebensolche Reifung.