



COSTE DELLA SESIA DOC "NEBBIOLO" ANTONIOTTI

Antoniotti Odilio e Mattia, Nordpiemont

2018



Urwüchsiger Nordpiemonteser, tiefgründig, ultraelegant.

Klassischer Nebbiolo: Dunkle Kirsche und schwarze Pflaume treffen auf die bekannten Terroir-Aromen der porphyrischen Böden. Nachdem die Luft die anfängliche Salve von Früchten und Erde aufgeweicht hat, entwickeln sich über viele Stunden hinweg eine herrliche Vielfalt von Blumen und Sekundärnoten, die über trocknete und nasse Rosen, Lebkuchen und roten Tabak reichen.

Land / Region:	Italien / Nordpiemont
Farbe:	rot
Traubensorte:	Nebbiolo (Chiavennasca)
Alkohol in %:	14
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. 12 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Alpenküche, Capuns, Risotto mit Wildpilzen



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.