Gambero Rosso

2021

VINI D'ITALIA

- 2645 PRODUTTORI
- 24638 VINI

- 467 TRE BICCHIERI
- 126 TRE BICCHIERI VERDI

- 80 TRE BICCHIERI SOTTO I 15 EURO

PERIODICITÀ ANNUALE

★★Antoniolo

C.so Valsesia, 277
13045 Gattinara [VC]
Tel. 0163833612
antoniolovini@bmm.it

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE
PRODUZIONE ANNUA 60.000 bottiglie
ETTARI VITATI 12,00

Ha superato da poco i 70 anni di vita la cantina fondata da Mario Antoniolo, oggi condotta dai nipoti Lorella, infaticabile ambasciatrice del nebbiolo del Nord Piemonte, e Alberto, che segue la parte enologica. Le tre selezioni di Gattinara, capeggiate da un costantemente superbo Osso San Grato, rappresentano al meglio la denominazione e sono caratterizzate da una morbida e persistente bevibilità, in cui i tannini vengono domati con eleganza da severe selezioni in vigna e da lunghe maturazioni in botti di rovere, per lo più di notevoli dimensioni. Splendida riuscita di tutte e tre le Riserve di Gattinara nella felice vendemmia 2016, con il primo posto conquistato ancora una volta dall'Osso San Grato. Un Tre Bicchieri che unisce a suadenti aromi di genziana, tabacco scuro e bacche rosse una bocca incisiva, potente e succosa, destinata ad arrotondarsi per molti anni. Un tocco iodato e tannini rugosi senza essere aggressivi caratterizzano la Riserva senza indicazione di cru, un vero portento. Ricco di liquirizia e denso di polpa il San Francesco.

● Gattinara Osso San Grato Ris. '16	🍷🍷🍷 8
● Gattinara Ris. '16	🍷🍷 6
● Gattinara San Francesco Ris. '16	🍷🍷 8
● Coste della Sesia Nebbiolo Juvenia '18	🍷🍷 4
⊙ Bricco Lorella Rosato '19	🍷 3
● Gattinara Vign. Castelle '00	🍷🍷🍷 6
● Gattinara Vign. Castelle '99	🍷🍷🍷 5
● Gattinara Vign. Osso S. Grato '06	🍷🍷🍷 6
● Gattinara Vign. Osso S. Grato '05	🍷🍷🍷 6
● Gattinara Vign. Osso S. Grato '04	🍷🍷🍷 6
● Gattinara Vign. Osso S. Grato '01	🍷🍷🍷 6
● Gattinara Vign. S. Francesco '06	🍷🍷🍷 5
● Gattinara Vign. S. Francesco '05	🍷🍷🍷 6
● Gattinara Vign. S. Francesco '03	🍷🍷🍷 6
● Gattinara Vign. S. Francesco '01	🍷🍷🍷 6

Fattoria del Teso

VIA POLTRONIERA
55015 MONTECARLO [LU]
TEL. 0583286288
www.fattoriadelteso.it

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE
PRODUZIONE ANNUA 100.000 bottiglie
ETTARI VITATI 15,00

La Fattoria del Teso è tra le realtà storiche di Montecarlo. Ha origini medievali, mentre l'impulso agricolo moderno arriva negli anni Settanta del '900. L'edificio principale della fattoria, davvero bello, ospita la cantina di affinamento, mentre di fronte ci sono i locali per la vinificazione, con tanto di vasche di cemento vetrificato e acciaio. Le vigne si collocano ad un'altitudine media di 70 metri con esposizione da nord-ovest a sud-est e ospitano una serie di varietà autoctone: vermentino, trebbiano toscano e verdea tra quelle a bacca bianca, sangiovese, ciliegiolo, colorino tra quelle nere. Splendido riferimento per la denominazione, Il Montecarlo Rosso '18 ammalia per la veste elegante, armoniosa, puntellata da un corredo di frutti rossi e neri abbracciati a venature balsamiche. Bocca sapida, slanciata, di bella andatura. Non è da meno il Vinsanto '03: ambrato brillante al colore, è caleidoscopico nei profumi di frutta secca, mallo di noce, spezie, miele e arancia candita.

● Montecarlo Rosso '18	3*
○ Montecarlo Vin Santo '03	6
● Anfidiamante '16	5
○ Vermentino del Teso '19	3
○ Montecarlo Bianco '19	3
● Montecarlo Rosso '16	3