Guida ai Migliori Vini dell’Alto Piemonte 2023 di Vinodabere – La Classifica dei Migliori Gattinara - Vinodabere

Data: 10/08/2025

Link: https://vinodabere.it/guida-ai-migliori-vini-dellalto-piemonte-2023-di-vinodabere-la-classifica-dei-migliori-gattinara/

Dopo avervi parlato della Classifica dei migliori Ghemme (**link**) è il momento di passare ai migliori Gattinara nella Guida ai Migliori Vini dell’Alto Piemonte 2023.

Ricordiamo sempre le note metodologiche.

Metodologia

L’impostazione vede confermate le scelte principali. L’obiettivo rimane quello di rivolgersi al consumatore finale, ai ristoratori e tutti gli esercenti dei circuiti commerciali che ruotano attorno al vino. Che abbiamo dunque messo al centro del nostro lavoro, creando delle classifiche per tipologia ed insiemi omogenei, provando a rispondere alle esigenze di chi vuole orientarsi nell’acquisto di una bottiglia o nella costruzione di una cantina o anche di una carta dei vini se titolare di un locale. Non mancano le descrizioni delle aziende e le loro storie, ma solo dopo ciascun vino recensito; per questo alcune – quelle di cantine presenti con più vini – saranno ripetute per non costringere il lettore ad andare a cercarle altrove nella Guida.

Utilizziamo alcuni simboli per spiegare ancora meglio le differenze qualitative tra i vini recensiti.

Abbiamo attribuito **1 applauso** a quelle etichette che si attestano tra i **90** ed i **94,9 centesimi** (vini decisamente buoni), **2 applausi** tra i **95** ed i **97,9** (vini ottimi), e la **standing ovation** tra **98** e **100** (vini eccellenti). I punteggi, essendo frutto di una media di degustazione in panel, possono prevedere anche i decimi di punto. Le classifiche sono in ordine inverso (si parte dall’ultima posizione per arrivare alla prima).

Per rendere più compiutamente comprensibili e trasparenti le nostre valutazioni vi ricordiamo che abbiamo usato una scala di punteggio internazionale (quindi mediamente più alta di quelle in uso in Italia) e che tutti gli assaggi sono stati svolti rigorosamente alla cieca presso l’Osteria Poerio di Roma che ringraziamo per l’ospitalità.

Qualora almeno la metà del panel abbia attribuito il punteggio di 100/100 ad un campione, si è provveduto ad un riassaggio per confermare o meno questo punteggio massimo.

Il nostro ringraziamento va inoltre al Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte ed in particolare a Lorella Zoppis Antoniolo per il supporto nella raccolta dei campioni.

La Squadra

Curatori: **Maurizio Valeriani e Antonio Paolini**

I testi che leggerete in Guida sono di: **Paolo Frugoni, Maurizio Gabriele, Emanuele Giannone, Claudia Marocchi, Luca Matarazzo, Daniele Moroni, Gianmarco Nulli Gennari, Antonio Paolini, Pino Perrone, Stefano Puhalovich, Gianni Travaglini, Paolo Valentini, Maurizio Valeriani.**

*Dedichiamo questa edizione della Guida alla memoria di **Giuseppe Picconi**, colto ed appassionato critico e degustatore, che faceva parte della nostra squadra sin dalla nascita della testata giornalistica Vinodabere, e che ci ha prematuramente lasciati nel novembre dello scorso anno.*

La Classifica dei Migliori Gattinara

15

Gattinara 2017 – Il Chiosso 94/100 prezzo a scaffale enoteca 27 euro circa.

Da uve Nebbiolo coltivate su suoli composti da porfidi di antica origine vulcanica, nasce un vino che affina due anni in botte grande. Sentori di frutta rossa matura anticipano profumi di rabarbaro e frutta secca, per chiudere con una leggera nota di tostatura. Al palato risulta pieno, rotondo e avvolgente allo stesso tempo con tannini mai sopra le righe.

L'Azienda: Il Chiosso

viale Guglielmo Marconi, 45-47 – 13045 Gattinara (VC)
email: **info@ilchiosso.it**
Tel.: 0163 826739

Nell'Alto Piemonte, il *Chiosso* è un vigneto delimitato da un muro di pietra: evidente assonanza con il francese *clos* . Il Chiosso nasce nel 2007 per iniziativa di Marco Arlunno e Carlo Cambieri, già produttore di Ghemme il primo, proprietario e conduttore di vigneti in Gattinara il secondo. Dodici ettari sparsi nelle principali denominazioni dell'area (Gattinara, Ghemme, Fara, Sizzano) danno vita a una gamma ricca e di ottimo livello: ben quattro etichette sono presenti nella nostra guida.

——-

14

Gattinara 2017 – Azienda Agricola Vegis Stefano 94,8/100 prezzo a scaffale enoteca 20 euro circa.

Vegis è un piccolo e appassionato viticoltore il cui Nebbiolo ha uno stile molto tradizionale, in sintonia con le caratteristiche di freschezza, frutto e scorrevolezza che sono un po' il marchio di fabbrica dei vini di questo areale. E questo vino sciorina profumi raffinati e balsamici di piccoli frutti di bosco e spezie scure, sorso di buona intensità, fresco e scorrevole, con tannini sottili e levigati e ricordi di spezie e piccoli frutti scuri.

L'Azienda: Agricola Vegis Stefano

Via Aosta – Gattinara (VC)

info@vegisgattinara.it

Tel: 3490591035

Stefano Vegis interpreta appieno il ruolo di vigneron tuttofare. L'azienda nasce nel 2010, quando decide di subentrare al suocero, storico conferitore locale, nella gestione di poco meno di 3 ettari, tutti coltivati a Nebbiolo, in zone vocate i cui nomi fanno tremare i polsi, come Osso e San Francesco. Tradizione, passione e futuro sono gli ideali perseguiti da Stefano, ben espressi nelle circa 6000 bottiglie annue prodotte a marchio Coste della Sesia, Gattinara e Gattinara Riserva.

——

13

Gattinara 2019 – ANZIVINO 95/100 prezzo a scaffale enoteca 20 euro circa.

Nebbiolo in purezza ottenuto da vigne situate sulle colline prealpine di antica origine vulcanica a nord di Gattinara. Ha un ampio spettro aromatico che spazia tra note speziate (pepe rosa, rabarbaro), di fiori secchi, prugna, liquirizia, con sensazioni finali di tostatura. Tondo e strutturato all'assaggio, sapido, con tannini levigati, progredisce in un finale lungo, equilibrato e di grande eleganza. Una bottiglia che rappresenta bene la sua denominazione.

L'Azienda: Anzivino

Corso Valsesia, 162 – 13045 Gattinara (Vercelli) Piemonte

info@anzivino.it

telefono +39 0163-827-172

Piccola e dinamica realtà che per filosofia aziendale ha sempre puntato su quantitativi di produzione limitati ma estremamente curati in ogni dettaglio. La voglia di vivere in campagna è stata la molla che, nell'ormai lontano 1998, ha spinto Emanuele e Sabrina, di origini milanesi e di estrazione professionale diversa dalla viticoltura, a ristrutturare una vecchia distilleria chiusa da anni, vicina al centro storico di Gattinara, per farne un'azienda vitivinicola. Alla passione, gli Anzivino, abbinano l'attenzione per la qualità e il rispetto per la storia del luogo, ma soprattutto la voglia di sperimentare pur nel rispetto dei canoni tradizionali, credendo nella personalizzazione di qualsiasi forma d'arte e considerando il vino, per l'appunto, una forma di espressione artistica.

————————————————————————————————————

12

Gattinara 2019 – La Stradina 95,6/100 prezzo a scaffale enoteca 21 euro circa,

Potrebbe sembrare un gioco da ragazzi, anzi da amici. Lavorare su eleganza e serbevolezza però non è per tutti. Ma La Stradina qui è davvero quella giusta. Viola mammola, mineralità stuzzicante e ciliegie croccanti delineano un quadro ricco di sostanza, arricchito da sentori di sottobosco e richiami fumé.

L'Azienda: Società Agricola La Stradina

Via Vittorio Veneto 21 – Gattinara (VC)

stradina@legalmail.it

Tel: 3496430389

“Siamo amici – sono i produttori stessi a parlare e per una volta lasciamo loro la parola – dai tempi delle elementari, più di 40 anni fa. All’inizio degli anni Duemila abbiamo deciso di reimpiantare il vigneto S. Francesco con l’obiettivo di divertirci insieme, imparare a coltivare la vite, vinificare, gestire gli affinamenti. Nel 2004 è arrivata la prima vendemmia e nel 2008 il primo imbottigliamento. Nel frattempo uno di noi si è laureato in Viticoltura ed Enologia, e insieme abbiamo costruito le competenze per migliorare sempre più: una gratificazione per noi, un piacere per chi apprezza le nostre bottiglie. Nel 2013 abbiamo costituito ‘La Stradina’, nel luogo dei giochi dove ci incontravamo da bambini. La scommessa è produrre un vino di alta qualità: gli ingredienti, l’uso del lievito fresco per caratterizzare il profilo aromatico, le microvinificazioni per valorizzare la tipicità dei diversi vigneti, l’affinamento in legno per cercare la struttura ottimale. Vorremmo fare sempre meglio e vogliamo sperimentare: quindi le annate non saranno mai uguali tra loro”.

————————————————————————————————————

11

Gattinara Galizja 2013 – Il Chiosso 95,7/100 prezzo a scaffale enoteca 40 euro circa.

“Tutti Frutti” cantavano Little Richard prima e sua maestà Elvis Presley poi. E il celebre ritornello sembra scritto, e funziona da perfetta colonna sonora, per questo vino goloso. La frutta, infatti, qui fa da padrona, mix di marasche, fragoline selvatiche e mirtilli rossi americani. Sa di rock ‘n roll anche la spiccata dinamicità del vino condita da eleganti note succose, che l’età non sembra aver minimamente scalfito.

L’Azienda: Il Chiosso

viale Guglielmo Marconi, 45-47 – 13045 Gattinara (VC)
email: **info@ilchiosso.it**
Tel.: 0163 826739

Nell’Alto Piemonte, il *Chiosso* è un vigneto delimitato da un muro di pietra: evidente assonanza con il francese *clos* . Il Chiosso nasce nel 2007 per iniziativa di Marco Arlunno e Carlo Cambieri, già produttore di Ghemme il primo, proprietario e conduttore di vigneti in Gattinara il secondo. Dodici ettari sparsi nelle principali denominazioni dell’area (Gattinara, Ghemme, Fara, Sizzano) danno vita a una gamma ricca e di ottimo livello.

————————————————————————————————————-

10

Gattinara Riserva Rusèt 2018 – La Stradina 96,2/100 prezzo a scaffale enoteca 38 euro circa.

La grande rivelazione della scorsa guida bissa quest’anno con un’impeccabile edizione 2018. Le uve sono quelle del vigneto San Francesco, a 350 metri di altitudine, reimpiantato nel 2002 a Nebbiolo. Il vino, dopo sei mesi di acciaio sulle fecce fini, affina per due anni in barrique usate. Naso affumicato, agrumi, liquirizia, fiori appassiti. In bocca conferma la sua piacevole bevibilità, è succoso, speziato, setoso nella tessitura, dalla lunga chiusura minerale e slanciata.

L’Azienda: Società Agricola La Stradina

Via Vittorio Veneto 21 – Gattinara (VC)
stradina@legalmail.it
Tel: 3496430389

“Siamo amici – sono i produttori stessi a parlare e per una volta lasciamo loro la parola – dai tempi delle elementari, più di 40 anni fa. All’inizio degli anni Duemila abbiamo deciso di reimpiantare il vigneto S. Francesco con l’obiettivo di divertirci insieme, imparare a coltivare la vite, vinificare, gestire gli affinamenti. Nel 2004 è arrivata la prima vendemmia e nel 2008 il primo imbottigliamento. Nel frattempo uno di noi si è laureato in Viticoltura ed Enologia, e insieme abbiamo costruito le competenze per migliorare sempre più: una gratificazione per noi, un piacere per chi apprezza le nostre bottiglie. Nel 2013 abbiamo costituito ‘La Stradina’, nel luogo dei giochi dove ci incontravamo da bambini. La scommessa è produrre un vino di alta qualità: gli ingredienti, l’uso del lievito fresco per caratterizzare il profilo aromatico, le microvinificazioni per valorizzare la tipicità dei diversi vigneti, l’affinamento in legno per cercare la struttura ottimale. Vorremmo fare sempre meglio e vogliamo sperimentare: quindi le annate non saranno mai uguali tra loro”.

———————————————————————————————–

9

Gattinara 2019 – Travaglini Giancarlo 96,5/100 prezzo a scaffale enoteca 29 euro circa.

Agrumi d’arancia sanguinella e richiami iodati, con a corredo profumi di spezie forti e penetranti. Potrebbe essere la tela bellissima di un pittore ed è invece un Gattinara da applausi questo proposto all’assaggio. Con un profilo aromatico orientato verso freschezze inebrianti piuttosto che potenza o larghezza di fruttato. Ottima la gestione della trama tannica, profonda e succosa al punto giusto.

L’Azienda: Travaglini Giancarlo

Via delle Vigne 36 – Gattinara (VC)
azienda@travaglinigattinara.it
Tel: 0163833588

Un nome un mito. La leggenda di Travaglini ha inizio negli anni ‘20 del 1900, quando Clemente Travaglini inizia a vinificare l’uva di piccoli vigneti di proprietà. Nel 1958 Giancarlo eredita l’azienda e la passione dal padre Arturo. È l’anno del progresso e dell’evoluzione non solo all’interno dell’azienda, ma anche dal punto di vista vitivinicolo ed enologico, grazie alla ricerca pionieristica di Giancarlo stesso. Viene brevettata anche la tradizionale “bottiglia storta” Travaglini. Oggi Cinzia, Massimo, Alessia e Carolina guidano l’azienda portando il marchio Travaglini nel mondo. Il microclima di Gattinara è ciò che rende questo territorio unico; un terreno di origine vulcanica racconta, invece, il legame dei vini con la terra, la roccia, il sottosuolo. Il resto lo fanno le persone e la storia.

——————————————————————————————————–

8

Gattinara Riserva Borgofranco 2017 – Cantina Delsignore 96,8/100 prezzo a scaffale enoteca 30 euro circa.

Il sapore dei fiori di campo, del glicine e del rosolio, quasi come una miscela di essenze con evocazioni di bosco fitto. Sfumature decisamente scure, calorose negli aromi e nell’assaggio, accoglienti, amichevoli tanto da farti sentire subito a casa. Vino comunque di carattere, arricchito da fragranze officinali preziose e non invadenti. Il sorso è lungo e imperioso, a tratti persino un filo scorbutico, ma mai scontato.

L’Azienda: Cantina Delsignore

Corso Vercelli, 86/88 – 13045 Gattinara (VC)
email: **info@cantinadelsignore.com**
Tel.: 3454804736

Nel 2009 Stefano Dorelli ha raccolto il prezioso testimone lasciato negli anni Settanta dal nonno Attilio Delsignore (a lungo protagonista della storia dello Spanna di Gattinara) e ha ripreso l’attività di cantina: tre ettari di proprietà, altri in affitto, per una produzione esigua ma eclettica (oltre ai classici rossi, un bianco, un rosato e una bollicina rosé).

——————————————————————————————————-

7

Gattinara Terre Vulcaniche 2016 – Il Chiosso 96,9/100 prezzo a scaffale enoteca 49 euro circa.

Invitante all’olfatto con kirsch, lamponi, rabarbaro, rose appassite, fieno greco e delicate note ferrose e balsamiche. Bocca di eminente freschezza e grande tensione sapida, ornata di complesse note speziate e una nitida traccia ferrosa, avvolgente per corpo e per fittezza della trama tannica, leggiadro e succoso di frutto rosso nello sviluppo, elegante nelle tracce finali di spezie, sottobosco e ferro.

L’Azienda: Il Chiosso

viale Guglielmo Marconi, 45-47 – 13045 Gattinara (VC)

email: **info@ilchiosso.it**

Tel.: 0163 826739

Nell’Alto Piemonte, il *Chiosso* è un vigneto delimitato da un muro di pietra: evidente assonanza con il francese *clos* . Il Chiosso nasce nel 2007 per iniziativa di Marco Arlunno e Carlo Cambieri, già produttore di Ghemme il primo, proprietario e conduttore di vigneti in Gattinara il secondo. Dodici ettari sparsi nelle principali denominazioni dell’area (Gattinara, Ghemme, Fara, Sizzano) danno vita a una gamma ricca e di ottimo livello.

————————————————————————————————————-

6

Gattinara Riserva 2016 – Azienda Agricola Vegis Stefano 97/100 prezzo a scaffale enoteca 35 euro circa.

Nebbiolo in purezza dai più celebri cru della denominazione: Osso San Grato, San Francesco e altri, a 400 metri di altitudine. Lunga sosta in barrique e botte grande. Sentori di fragola, ciliegia, funghi secchi, caffè in polvere, terra bagnata. Bocca esplosiva, ancora parzialmente segnata dal legno ma davvero succosa e di buona scorrevolezza nonostante l’importante massa tannica. Finale di buona precisione e pulizia, dove riemerge il frutto accanto a note balsamiche e ferrose.

L’Azienda: Agricola Vegis Stefano

Via Aosta – Gattinara (VC)

info@vegisgattinara.it

Tel: 3490591035

Stefano Vegis interpreta appieno il ruolo di vigneron tuttofare. L’azienda nasce nel 2010, quando decide di subentrare al suocero, storico conferitore locale, nella gestione di poco meno di 3 ettari, tutti coltivati a Nebbiolo, in zone vocate i cui nomi fanno tremare i polsi, come Osso e San Francesco. Tradizione, passione e futuro sono gli ideali perseguiti da Stefano, ben espressi nelle circa 6000 bottiglie annue prodotte a marchio Coste della Sesia, Gattinara e Gattinara Riserva.

————————————————————————————————————-

5

Gattinara 2018 – TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA 98/100 prezzo a scaffale enoteca 27 euro circa.

Uno splendido esempio di prodotto del terroir dell’Alto Piemonte, patria di vini di grande finezza e longevità. Ricco di sfaccettature, con sentori raffinati di fiori, di piccoli frutti di bosco rossi e maturi, di bacche e nuance minerali, questo Gattinara ha profilo gustativo armonico, con tannini vellutati che accarezzano il palato e finale sapido con

ottima progressione gustativa. Eleganza e piacevolezza lo contraddistinguono e giustificano la nostra *Standing Ovation*.

L'Azienda: Torraccia del Piantavigna

Via Romagnano, 69/A
28074 – Ghemme (NO) – Italy
Tel. +39 0163 840040

info@torracciadelpiantavigna.it

Con "Torraccia" viene identificata la quasi diroccata torre del castello di Cavenago ma è anche il nome che viene dato alla collina dalla forma circolare, che si trova poco oltre il seicentesco castello, e che gode di una vantaggiosissima esposizione. Il suolo possiede una ricchezza mineralogica unica e il clima, continentale, è mitigato dall'aria fresca che scende dal Monte Rosa. Piantavigna è il cognome di Pierino, fondatore dell'azienda, colui che piantò nei primi anni '50 un piccolo vigneto su questa collina a Ghemme. L'azienda si estende su 40 ettari coltivati a Nebbiolo, Vespolina e "vitigno a bacca bianca come da disciplinare di produzione" (è vietato scrivere Erbaluce, appannaggio della zona di Caluso),

————————————————————————————————————–

4

Gattinara Riserva 2015 – Cantina Sociale di Gattinara 98,2/100 prezzo a scaffale enoteca 30 euro circa.

Dalle migliori uve di Nebbiolo selezionate dal conferimento di oltre quaranta soci. Sentori di rosa, ciliegia, toni balsamici di liquirizia, spezie, cuoio. Fragoroso impatto al palato, tannino importante ma ben integrato a centro bocca, molto sapido, spesso, di impronta minerale. Chiusura intensa su note ematiche e di spezie nobili. Un omaggio alla tradizione, che avrebbe fatto contento anche Mario Soldati, il poeta del Gattinara. Conferma anche in questa edizione della Guida la *Standing Ovation*.

L'Azienda: Cantina Sociale di Gattinara

Via Monte Grappa, 6, 13045 Gattinara VC
email: info@cantinagattinara.it

Tel.: 0163.833568

La Cantina Sociale di Gattinara fu fondata nel 1908 segnando un momento importante nella viticoltura di qualità dell'Alto Piemonte. Era infatti la terza volta che in Italia una comunità si dotava di uno strumento in materia vitivinicola allora all'avanguardia. Ormai considerata una realtà importante di riferimento per il territorio di Gattinara da più di cent'anni, si compone di circa 15 ettari di terreno vitato e 40 soci.

———————————————————————————————————————–

3

Gattinara Il Putto Vendemmiatore 2018 – Cantina Delsignore 98,5/100 prezzo a scaffale enoteca 27 euro circa.

Da una selezione di vecchie piante di Nebbiolo coltivate sui terreni acidi e sassosi delle colline di Gattinara. Due anni in botte grande e uno in vetro. Naso di grande eleganza, viola, lampone, cannella, cenere spenta, balsamico e speziato. Bocca golosa, di bella trama tannica, dinamica, la struttura è affiancata da un'acidità che regala grande equilibrio. Finale notevole su toni di arancia e liquirizia. Tentativo riuscito di produrre un Gattinara tradizionale ma in chiave moderna. Merita la nostra *Standing Ovation*.

L'Azienda: Cantina Delsignore

Corso Vercelli, 86/88 – 13045 Gattinara (VC)
email: **info@cantinadelsignore.com**
Tel.: 3454804736

Nel 2009 Stefano Dorelli ha raccolto il prezioso testimone lasciato negli anni Settanta dal nonno Attilio Delsignore (a lungo protagonista della storia dello Spanna di Gattinara) e ha ripreso l'attività di cantina: tre ettari di proprietà, altri in affitto, per una produzione esigua ma eclettica (oltre ai classici rossi, un bianco, un rosato e una bollicina rosé).

———————————————————————————————————————

2

Gattinara Balòs 2018 – La Stradina 98,6/100 prezzo a scaffale enoteca 32 euro circa.

Piccolo capolavoro, figlio dei migliori filari delle vigne in località Castelle e Molsino, riproposto quest'anno con un'etichetta dedicata da parte dell'azienda. Bellissime sensazioni di erbe officinali e chiodi di garofano sullo sfondo, con ricordi di tamarindo e salinità appagante sul finale. L'equilibrio gioca un ruolo importante, bandiera di quei produttori capaci di coniugare eleganza e artigianalità. La vena ematica in chiusura rimanda alle migliori espressioni del territorio, meno austere e più calde, di sicuro impatto. Da *Standing Ovation*.

L'Azienda: Società Agricola La Stradina

Via Vittorio Veneto 21 – Gattinara (VC)
stradina@legalmail.it

Tel: 3496430389

“Siamo amici – sono i produttori stessi a parlare e per una volta lasciamo loro la parola – dai tempi delle elementari, più di 40 anni fa. All’inizio degli anni Duemila abbiamo deciso di reimpiantare il vigneto S. Francesco con l’obiettivo di divertirci insieme, imparare a coltivare la vite, vinificare, gestire gli affinamenti. Nel 2004 è arrivata la prima vendemmia e nel 2008 il primo imbottigliamento. Nel frattempo uno di noi si è laureato in Viticoltura ed Enologia, e insieme abbiamo costruito le competenze per migliorare sempre più: una gratificazione per noi, un piacere per chi apprezza le nostre bottiglie. Nel 2013 abbiamo costituito ‘La Stradina’, nel luogo dei giochi dove ci incontravamo da bambini. La scommessa è produrre un vino di alta qualità: gli ingredienti, l’uso del lievito fresco per caratterizzare il profilo aromatico, le microvinificazioni per valorizzare la tipicità dei diversi vigneti, l’affinamento in legno per cercare la struttura ottimale. Vorremmo fare sempre meglio e vogliamo sperimentare: quindi le annate non saranno mai uguali tra loro”.

———————————————————————————————————-

1

Gattinara Riserva 2017 – ANTONIOLO società agricola 98,9/100 prezzo a scaffale enoteca 35 euro circa.

Partenza lanciata: veste uno splendido granato radiante e ammalia per complessità, intensità e definizione olfattiva. Lampone, liquirizia, armellina, viola e rosa appassita ben marcati su uno sfondo di sottobosco, fumo e ruggine. Apre il sorso in soavità con tannini piccoli e vellutati e aerea freschezza, lo fa pieno e vivo in progressione grazie all’ingente acidità e al dispiegarsi ordinato di una grande stratificazione aromatica: croccante e goloso di piccoli frutti rossi, misurato nelle note amarognole di erbe e armelline, profondo e lindo in quelle terrose e di sottobosco. Sviluppa un equilibrio esemplare tra slancio e pienezza (di corpo e frutto) e chiude sullo stesso soave registro iniziale con la lunga coda fruttata, sapida, lievemente amara. Da *Standing Ovation*.

L’Azienda: Vitivinicola Antoniolo

Corso Valsesia, 277 13045 Gattinara – Vercelli
email: **antoniolovini@bmm.it**
Tel.: +39 0163 833612

Azienda fondata da Mario Antoniolo passata, successivamente, in mano alla figlia Rosanna, madre di Alberto e Lorella, attuali conduttori della proprietà. Undici ettari in una zona particolarmente vocata. Rispetto per la terra e utilizzo di lieviti indigeni sono alla base della filosofia di questa azienda, colonna portante della denominazione Gattinara.

Rimanete collegati su Vinodabere per le prossime puntate della Guida ai Migliori Vini dell’Alto Piemonte.

In questo articoloFeatured, Gattinara, Guida ai Migliori Vini dell'Alto Piemonte, Guida ai Migliori Vini dell'Alto Piemonte 2023, Migliori Gattinara, Migliori Vini dell'Alto Piemonte, nebbiolo, Uva Rara, Vespolina

Scritto da Redazione

Iscriviti alla Newsletter

Aggiornamenti continui sul mondo dell'enogastronomia

Di seguito:

Go Wine – Guida Cantine d’Italia 2023 – Giovedì 9 marzo 2023 presso il Savoy Hotel – Via Ludovisi 15 – ROMA

Non perderti:

Guida ai Migliori Vini dell’Alto Piemonte 2023 di Vinodabere – Introduzione e Classifica dei migliori Ghemme

NELLA CLASSIFICA DEI 10 CAFFÈ PIU’ COSTOSI AL MONDO 4 DERIVANO DALLA MASTICAZIONE DEGLI ANIMALI

News

La classifica dei migliori 10 Panettoni d’Italia del 2019 secondo Vinodabere

News

La Classifica dei migliori Cannonau della Piccola Guida della Sardegna di Vinodabere – Seconda Edizione (assaggi effettuati nel 2019)

News

La classifica dei migliori 20 Panettoni d’Italia del 2021 secondo Vinodabere

News

Articolo originale:
https://vinodabere.it/guida-ai-migliori-vini-dellalto-piemonte-2023-di-vinodabere-la-classifica-dei-migliori-gattinara/