

Scheda Informativa

Colli Piacentini Denominazione di Origine Controllata

Area di produzione: Castel San Giovanni

Vigneti: Ottenuto con uve barbera e bonarda.

Sistema di allevamento: Guyot

Notizie sul vitigno: Uvaggio tra Barbera (50%) e Bonarda (50%)

Vinificazione: Tradizionale in rosso.

La macerazione ha una durata all'incirca di 5-8 giorni durante i quali si completa la fermentazione alcolica ad una temperatura di 20-25°C.

Affinamento: Il vino svolge la fermentazione malolattica in vasca. Li rimane per sei mesi tenuto rigorosamente a freddo fino alla rifermentazione in autoclave che porta il vino in bottiglia nella tipologia frizzante.

Caratteristiche: E' un vino sicuramente piacevole sia per la frizzantatura delicata che per la morbidity donata dalla Bonarda.

Alcol: 12,5°

Abbiamo scelto questo nome per il vino più corposo e di richiamo della nostra zona in ricordo di chi, con dedizione e fatica, ci ha aiutato a realizzare il nostro sogno di coltivare queste terre e i suoi prodotti, elargendo sempre un consiglio sulla vite e sulla vita.

Vino autoctono dei colli piacentini, prodotto dalla fusione di uve barbera (dal 50% al 70%) e bonarda (dal 30% al 45%). Si presenta di colore rosso brillante intenso, dal profumo sapido, gradevole, corposo, vivace o fermo con caratteristiche organolettiche e un valore alcolico di 12,5 gradi. Si sposa bene a salumi tipici del nostro territorio e ai secondi di carne. Il gutturnio classico, invecchiato, è particolarmente adatto ai nostri primi ripieni o alla cacciagione.

