



Tipologia: Gutturnio riserva

Provenienza: Provincia di Piacenza, Bacedasco di Vernasca 200/250 mt S.L.M.

Vitigno: Barbera al 60% Croatina (Bonarda) al 40%

Coltivazione della vite: A Guyot e Cordone speronato

Terreno: Argilloso

Esposizione: Est / Ovest

Raccolta: Vendemmia manuale

Gradazione Alcolica: 13.5% Vol

Vinificazione: Pigiadiraspatura delle uve e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati in vasche di acciaio Inox (fermentini) per 12/13 Giorni

Affinamento: Botti in legno di rovere francese per un anno, più un anno in bottiglia. Prodotto solo in annate di particolare pregio

Colore: Rosso granato intenso con sfumature rubino

Olfatto: Intenso con note speziate, di vaniglia, profumi di frutta rossa

Gusto: Secco, caldo, ben strutturato

Abbinamenti consigliati: Piatti tipici della cucina piacentina, pisarei, tortelli, brasati di carne (selvaggina)

Temperatura di servizio: 18 °C stappare prima/decantare