



VILLA ROSA

VILLA ROSA  
VERNASCA

*Cutturnio*  
SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SENZA SOLFITI AGGIUNTI

**Tipologia:** Gutturnio superiore fermo

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

**Vitigno:** Barbera al 55% Croatina (Bonarda) al 45%

**Coltivazione della vite:** A Guyot e Cordone speronato

**Terreno:** Argilloso

**Esposizione:** Est / Ovest

**Raccolta:** Vendemmia meccanica

**Gradazione Alcolica:** 12,5% Vol

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura delle uve e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati in vasche di acciaio Inox (fermentini) per 6/7 Giorni

**Affinamento:** Vasche di acciaio Inox per 6 mesi circa più 2 mesi in bottiglia

**Colore:** Rosso rubino intenso con sfumature violacee

**Olfatto:** Intenso e fruttato, con note speziate

**Gusto:** Secco, corposo piacevolmente tannico

**Abbinamenti consigliati:** Piatti tipici della cucina piacentina, pisarei, tortelli, brasati di carne

**Temperatura di servizio:** 18 °C