



Tipologia: Gutturnio superiore fermo doc senza solfiti aggiunti

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: 13% 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