



CONGEDO

GUTTURNIO DOC CLASSICO RISERVA

Vino Rosso Fermo

2015

Collezione Vini nella Vetrinetta: dall'interpretazione del territorio, nascono vini dalla forte personalità prodotti con uve tradizionali.

Vino che ammalia i palati più esigenti, grazie alle note speziate e alla sua struttura rotonda. Dono impeccabile per un invito a cena, valorizza al meglio pietanze elaborate. Far decantare almeno un'ora prima di servirlo.



VARIETÀ: 70% Barbera, 30% Croatina

TERROIR: i vigneti sono situati nel Comune di Ziano Piacentino (Piacenza); l'impianto della varietà Barbera risale al 2000, mentre quello della Croatina al 1975. Entrambi sono collocati in zona collinare con una pendenza del 15%. Gli appezzamenti, con esposizione Sud-Ovest, si trovano ad un'altitudine di 200 m slm e presentano una tessitura argillosa. La forma di allevamento scelta è la spalliera con un sesto d'impianto di 2.4 x 1.4 m ed una potatura a Guyot semplice che permette una confortevole gestione delle operazioni annuali. La densità d'impianto è di 3000 ceppi/ha e la resa media annuale è di 100 q.li/ha.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: a fine settembre i grappoli sono raccolti manualmente. La macerazione, che ha una durata di 10-12 giorni, viene condotta in fermentini ben proporzionati fra diametro ed altezza con lo scopo di ottenere un'estrazione di colore e di tannini equilibrata. Una calibrata macro-ossigenazione e un oculato utilizzo dei rimontaggi consentono di gestire al meglio questa importante fase. La fermentazione avviene a una temperatura compresa fra i 25° e i 28° C.

AFFINAMENTO: 36 mesi, parte in barrique e parte in tonneaux

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: almeno 6 mesi

LONGEVITÀ: +48 mesi

GRADAZIONE: alc 14.5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: <2 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5.8 g/l in Ac. Tartarico

VISTA: rosso rubino con riflessi granato.

OLFATTO: etereo, aromi di tabacco e spezie (pepe bianco, cannella e chiodi di garofano).

GUSTO: secco, di buona struttura; note speziate con sottofondo di tabacco.

ABBINAMENTO: ideale con paste ripiene di carne e secondi piatti importanti: stracotti d'asino, cacciagione, stufati, brasati, pollame. Ottimo anche con formaggi stagionati e piccanti e con ricette a base di funghi o tartufi.

COME SERVIRE: in calice Bourgogne o Ballon a una temperatura di 18°-20° C.

PRIMA ANNATA: 1976

CONFEZIONE: bottiglia bordolese antica da 0.75 l (in scatola da 6 e in confezione regalo) e da 1.5 l in confezione regalo.

PRODUZIONE: 10000 bottiglie/anno da 0.75 e 1.5 litri.

RICONOSCIMENTI E PUNTEGGI

2018: medaglia d'argento a [Concours Mondial de Bruxelles](#), argento a [Women's Wine & Spirits Awards](#), bronzo a [Decanter World Wine Awards](#) (87 punti), bronzo a [Decanter Asia Wine Awards](#) (86 punti) e bronzo a [WOW - The Italian Wine Competition](#).

