



IMPETUOSO

GUTTURNIO DOC CLASSICO SUPERIORE

Vino Rosso Fermo

2015

Collezione Vini della Credenza: vini genuini che ti accompagnano per tutto il pasto, versatili negli abbinamenti.

Compromesso tra semplicità e ricercatezza, esalta arrosti e cacciagione, ma anche saporiti risotti a base di verdure.



VARIETÀ: 60% Barbera, 40% Croatina

TERROIR: i vigneti sono situati in Località Albareto, nel Comune di Ziano Piacentino (Piacenza); gli impianti risalgono all'anno 2000 e 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 in ragione di un accurato trattamento del prodotto. La macerazione, che viene condotta in fermentini ben proporzionati fra diametro ed altezza con lo scopo di ottenere un'estrazione di colore e di tannini equilibrata, ha una durata di 8-10 giorni in funzione dell'annata; durante questa fase vengono eseguiti rimontaggi frequenti e una macro-ossigenazione che consentono un'ottimizzazione del processo estrattivo e fermentativo. La fermentazione avviene a una temperatura compresa fra i 25° e i 28° C.

AFFINAMENTO: 12 mesi in botte grande di rovere di Slavonia

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

LONGEVITÀ: 24 mesi

GRADAZIONE: alc 14% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 6.2 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6.2 g/l in Ac. Tartarico

VISTA: rosso granato.

OLFATTO: vinoso, etereo, con leggere note speziate di pepe nero e vegetali in sottofondo.

GUSTO: equilibrato, elegante, presenta anche al palato una leggera nota vegetale.

ABBINAMENTO: esalta i piatti ove la carne rossa è protagonista: brasati, selvaggina, secondi grigliati e stufati, ma anche piatti a base di legumi, cereali e zucca.

COME SERVIRE: in calice Bordeaux o in Ballon medio a una temperatura di 18° C.

PRIMA ANNATA: 1971

CONFEZIONE: bottiglia bordolese da 0.75 l in scatola da 6 e in confezione regalo.

PRODUZIONE: 8000 bottiglie/anno da 0.75 litri.