



IMPETUOSO

GUTTURNIO DOC CLASSICO SUPERIORE

Vino Rosso Fermo

2017

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: i grappoli vengono raccolti a fine settembre. 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: 36 mesi

GRADAZIONE: alc 14% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 2.1 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5.8 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.