



FOX TROT

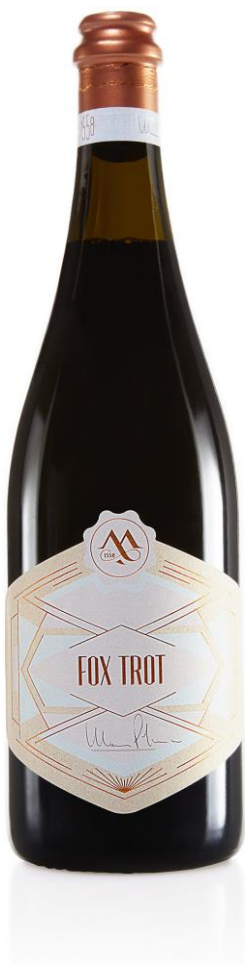
GUTTURNIO DOC FRIZZANTE

Vino Rosso Frizzante

2018

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

Selezione, ricerca e sperimentazione sono gli ingredienti che hanno portato alla creazione di questo vino: lievemente frizzante, corposo e suadente, in grado di sedurre anche gli amanti dei vini fermi. Servire fresco.



VARIETÀ: 60% Barbera, 40% Croatina

TERROIR: i vigneti sono situati nel Comune di Ziano Piacentino (Piacenza); l'impianto della varietà Barbera risale al 1980, mentre quello della Croatina al 2000. 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 80 q.li/ha.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: durante le prime due settimane di settembre, i grappoli sono raccolti manualmente. La macerazione, che ha una durata di 5-8 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. La presa di spuma è condotta in autoclave.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 1 mese

LONGEVITÀ: 24 mesi

GRADAZIONE: alc 13.5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 7 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6.7 g/l in Ac. Tartarico

PRESSIONE A 20° C: 2.3 bar

VISTA: rosso rubino carico con riflessi violacei.

EFFERVESCENZA: spuma leggera.

OLFATTO: vinoso, intenso, con note floreali marcate di rosa e di viola.

GUSTO: equilibrato ed elegante. Prevale la rosa accompagnata da un sentore speziato.

ABBINAMENTO: si abbina ottimamente a un ricco piatto di lasagne alla bolognese e a portate in cui la presenza di carne e di sughi a base di pomodoro la fanno da padroni.

COME SERVIRE: in calice Renano a una temperatura di 14° C.

PRIMA ANNATA: 2015

CONFEZIONE: bottiglia sciampagnotta con tappo raso da 0.75 l in scatola da 6 e in confezione regalo.

PRODUZIONE: 5000 bottiglie/anno da 0.75 litri.



RICONOSCIMENTI E PUNTEGGI

2019: medaglia di bronzo a [International Wine & Spirit Competition](#).

