



SAN LUPO

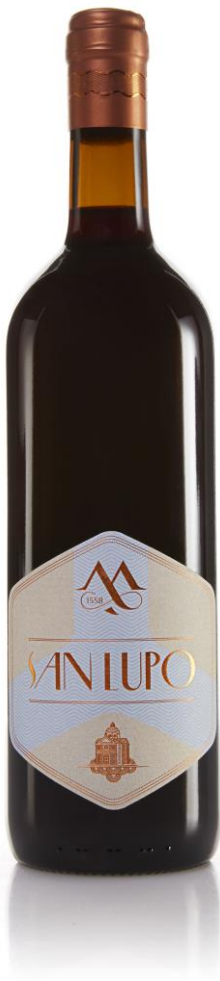
GUTTURNIO DOC FRIZZANTE

Vino Rosso Frizzante

2017

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

È il cugino ribelle del FOX TROT: ne ricorda da vicino tutta la forza, ma ci aggiunge semplicità e bevibilità; è il partner ideale per spensierati momenti in lieta compagnia.



VARIETÀ: 60% Barbera, 40% Croatina

TERROIR: i vigneti sono situati in Località Albareto, nel Comune di Ziano Piacentino (Piacenza); gli impianti sono collocati in zona collinare con una pendenza del 15%. Gli appezzamenti, con esposizione Sud-Ovest, si trovano ad un'altitudine di 200 m s.l.m. e presentano una tessitura argillosa. La forma di allevamento scelta è la spalliera con un sesto d'impianto di 2.5 x 1.3 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 inizio settembre i grappoli sono raccolti manualmente in ragione di un accurato trattamento del prodotto. La macerazione inizia tempestivamente in fermentini ben proporzionati fra diametro ed altezza con lo scopo di ottenere un'estrazione di colore e di tannini equilibrata. Durante questa fase, che dura dai 4 ai 6 giorni, vengono effettuati i rimontaggi, prima lunghi e frequenti, poi gradualmente ridotti. 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: 12 mesi

GRADAZIONE: alc 12.5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 12.2 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5.8 g/l in Ac. Tartarico

PRESSIONE A 20° C: 2.1 bar

VISTA: rosso rubino acceso.

EFFERESCENZA: spuma briosa.

OLFATTO: intenso, elegante, con note di violetta e di liquirizia.

GUSTO: equilibrato, prevalgono aromi di amarena e ciliegia.

ABBINAMENTO: si abbina ottimamente con salumi, fritti misti all'italiana, zuppe di legumi e cereali, carni rosse arrosto e stufate.

COME SERVIRE: in calice Renano o Tulipano a una temperatura di 14°-16° C.

PRIMA ANNATA: 1987

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

PRODUZIONE: 250000 bottiglie/anno da 0.75 litri.

RICONOSCIMENTI E PUNTEGGI: 91 punti nell'Annuario dei Migliori Vini Italiani 2019 di Luca Maroni.