



SAN LUPO

GUTTURNIO DOC FRIZZANTE

Vino Rosso Frizzante

2018

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: i grappoli vengono raccolti a inizio settembre. 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% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 10.8 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5.5 g/l in Ac. Tartarico

PRESSIONE A 20° C: 1.8 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

2019: 91 punti (vendemmia 2017) nell'[Annuario dei Migliori Vini Italiani](#) di Luca Maroni.