



“VENA ROSSA” GUTTURNIO COLLI PIACENTINI D.O.C.

STORIA DEL VINO: noto per la sua bontà fin dai tempi più antichi, deve il nome ad una coppa d'argento di origine romana, detta “gutturium”, in cui si beveva il vino più pregiato. Le Aziende di proprietà che lo producono si trovano entrambe nella zona del Gutturnio Classico.

VITIGNO: Barbera 60%, Bonarda 40%.

VINIFICAZIONE: l'uva diraspata e pigiata viene lasciata nei fermentini per 5/6 giorni con rimontaggi brevi e frequenti ad una temperatura di 26-27°C. Queste condizioni consentono di ottenere un vino nel quale si equilibrano al meglio le caratteristiche vinose e fruttate. Dopo la svinatura, il vino termina la fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica. Subisce in seguito, durante l'inverno, diversi travasi che lo illimpidiscono gradatamente e viene imbottigliato in primavera.

CARATTERISTICHE: ha un colore rosso rubino intenso e brillante ed un profumo intensamente fruttato e vinoso. In bocca è pieno, sapido ed asciutto. E' un vino perfettamente equilibrato che conserva in sé la forza del Barbera ingentilita e completata dal profumo e dalla piacevolezza del Bonarda.

ABBINAMENTO: accompagna tutto il pasto, specie le zuppe e le carni rosse.

COME SERVIRLO: va bevuto ad una temperatura di circa 16°C.

CONSERVAZIONE: conserva le sue caratteristiche mediamente 2/3 anni.

CONFEZIONE: bottiglia bordolese leggera da 750 ml.
Cartoni da 6/12 bottiglie.

