

Gutturnio Frizzante



CIVARDI RACEMUS



dati tecnici

Tipologia	Rosso frizzante DOC
Zona di produzione	Comune di Ziano Piacentino nella Doc Colli Piacentini
Uve	Barbera 60% Bonarda Piacentina 40%
Resa in vigna	100 quintali/ha
Vinificazione	Vinificazione in rosso con macerazione variabile dai 4 agli 8 giorni. Dopo la fermentazione primaria inizia il periodo di frizzantatura in autoclave che può durare da uno a sei mesi. In questa fase avviene la rifermentazione della massa da uno a tre atmosfere, la stabilizzazione tartarica e del colore mediante il freddo e l'imbottigliamento finale del prodotto frizzantato con l'ausilio del freddo.
Annata	2017

Caratteristiche organolettiche

Aspetto visivo	Spuma rossa, limpido, di un bel rosso rubino brillante.
Aspetto olfattivo	Vinoso e caratteristico con armoniche note di frutti rossi, abbastanza intenso e complesso, pieno e rotondo.
Aspetto gustativo	Secco, pieno e di corpo, armonico e giustamente tannico.
Accostamenti	Piacevolmente sapido e vivace in bocca. Si abbina benissimo ad un tagliere di salumi misti piacentini, secondi di carni rosse, arrostiti, formaggi e primi piatti saporiti.
Gradazione alcolica	13,5% vol.
Servire a	10-12° C
Residuo Zuccherino	9,5 g/l
	Disponibile in bottiglie 0,75 l € 3,50 e Magnum 1,5 l € 5,00

curiosità

Nel 1911 il Gutturnio ottenne un riconoscimento e un premio speciale all'Esposizione Internazionale di Torino, fra i migliori 18 prodotti nazionali presenti. Il Ministero dell'Agricoltura, nella stesura del primo elenco di vini "tipici e di pregio" nel 1914, lo elencava a questo importante rango con le seguenti caratteristiche: profumato fruttato, di corpo pieno, nobile, prodotto nel piacentino, senza ombra di dubbio il capostipite dei vini rossi piacentini. Come già detto in precedenza la denominazione di origine controllata fu riconosciuta, tra le prime in Italia, già nel 1967. Nel 1987 l'Office Internationale de la Vigne et du Vin ha insignito Piacenza dell'ambito titolo di "Città Internazionale della Vite e del Vino", un prestigioso blasone che riconosce l'alta qualità e la nobiltà dei nostri vini.