

Gutturnio Riserva



CIVARDI RACEMUS



Dati tecnici

Tipologia	Rosso fermo DOC
Zona di produzione	Comune di Ziano Piacentino nella Doc Colli Piacentini
Uve	Barbera 60% Bonarda Piacentina 40%
Resa in vigna	80 quintali/ha
Vinificazione	La raccolta delle uve avviene esclusivamente a mano con selezione dei grappoli migliori. Dopo la cernita e diraspatura, vi è una vinificazione in rosso con macerazione variabile da otto a dieci giorni. Dopo circa un anno in acciaio, segue un affinamento in botti di rovere di 12 mesi.
Annata	2016

Caratteristiche organolettiche

Aspetto visivo	Rosso rubino intenso con eleganti sfumature granata, consistente.
Aspetto olfattivo	Intenso e complesso, fruttato con sentore di confettura di frutta a bacca rossa, marasca, prugna e chiodi di garofano.
Aspetto gustativo	Robusto, vellutato, con una struttura piena ed elegante, buona persistenza
Accostamenti	Indicato con piatti di carni rosse, stufato, selvaggina e formaggi importanti
Gradazione alcolica	14% vol.
Servire a	18-20° C
Residuo Zuccherino	< 2,00 g/l
	Disponibile in bottiglie 0,75 l € 5,50
	Jeroboam 3 l € 35,00

curiosità

Piacenza fu fondata dai legionari di Roma nel 218 a.c. come avamposto militare con funzioni di controllo sulle terre circostanti e di difesa nel contesto della seconda Guerra Punica. Proprio nel dicembre di quell'anno l'esercito romano patì una storica sconfitta inflitta dai cartaginesi guidati da Annibale nella celebre battaglia del Trebbia. La dieta mediterranea del soldato romano comprendeva il consumo giornaliero di un litro di vino, all'epoca considerato un vero e proprio alimento. Sin da subito i romani iniziarono dunque la coltivazione della vite da vino in tutta la provincia e specialmente sulle colline, da sempre maggiormente vocate alla produzione enologica. Gli antichi romani amavano bere il vino migliore al termine dei banchetti, dopo averlo versato in calici, boccali e piccole anfore che i commensali si passavano di mano in mano sorreggiendolo a turni in segno propiziatorio.