



CIVARDI RACEMUS



Dati tecnici

Tipologia	Rosso fermo Val Tidone IGT
Zona di produzione	Comune di Ziano Piacentino nella Doc Colli Piacentini
Uve	Croatina 100%
Resa in vigna	70 quintali/ha
Vinificazione	Le uve, sane e perfettamente mature non solo sulla buccia ma anche internamente, sono selezionate già al momento della raccolta a mano a fine vendemmia in plateaux, ampie cassette di legno impilati nel cortile aziendale assolato durante il giorno e coperto da teli durante la notte, per evitare attacchi di muffe e inizi di marciume. L'appassimento varia a seconda dell'annata, determinando una netta diminuzione dell'acqua, lasciando quasi intatti gli zuccheri. La più evidente conseguenza visibile di questa fase, oltre all'appassimento degli acini, è la perdita di peso dei grappoli. Una volta finito l'appassimento l'uva viene pigiata con una pressatura soffice ed inizia una lenta fermentazione a bassa temperatura. Questo serve a fare in modo che gli zuccheri, per effetto dei lieviti, si trasformino in alcol.
Annata	2016
Aspetto visivo	Caratteristiche organolettiche Rosso granato e consistente.
Aspetto olfattivo	Profumi intensi di frutta molto matura a bacca rossa, note speziate di appassimento.
Aspetto gustativo	Dolce, corposo e pieno al palato, leggermente tannico.
Accostamenti	Perfetto con scaglie di cioccolato fondente e dolci speziati.
Gradazione alcolica	13% vol.
Servire a	12° C
Residuo Zuccherino	40 g/l

Disponibile in Bottiglie 0,75 l

curiosità

Curiosità degna di nota importante è la storia della preziosa etichetta di questo vino. Nell'ottobre del 2008 il Maestro Ulisse Sartini, ritrattista di fama mondiale, inaugurò a Palazzo Gotico a Piacenza la sua personale "Angeli - messaggeri di luce". In quell'occasione la nostra cantina fu sponsor del rinfresco e il Maestro ci omaggiò dei diritti sulla locandina della mostra come ringraziamento. Caso vuole che quell'anno iniziammo a produrre un nuovo importante vino. Fu così che nacque il nome Angelico, sposando l'arte pittorica all'arte di produrre vini di qualità.