



CIVARDI RACEMUS



Dati tecnici

Tipologia	Rosso frizzante IGT
Zona di produzione	Comune di Ziano Piacentino nella Doc Colli Piacentini
Uve	Fortana 100%
Resa in vigna	110 quintali/ha
Vinificazione	Dopo una diraspatura soffice e una macerazione tradizionale sulle bucce dai tre ai cinque giorni, viene affinato in botte di acciaio per qualche mese per poi essere imbottigliato con il tradizionale metodo charmat.
Annata	2017

Caratteristiche organolettiche

Aspetto visivo	Rosso rubino brillante, presenta una piacevole e leggera spuma
Aspetto olfattivo	Profumo vinoso, con sentori fruttati intensi come ciliegi e prugnolo selvatico
Aspetto gustativo	Al palato resta morbido e fresco.
Accostamenti	Si abbina bene alle minestre, paste asciutte, frittate e carni bianche
Gradazione alcolica	13% vol.
Servire a	18° C
Residuo Zuccherino	15,0 g/l

Disponibile in Bottiglie 1 l

curiosità

Curiosità Si fa risalire la provenienza del Fortana a Renata di Francia, duchessa di Ferrara, che, nel 1528, avrebbe portato in dote dalla Côte-d'Or (Borgogna) alcune piante di questo vitigno, noto oggi come Fortana del Bosco Eliceo o Uva d'oro. Quanto al nome, esso deriva forse da "fruttana", con riferimento alla prosperità del vitigno e alla ricchezza della sua uva. Abbiamo notizie certe di questo vitigno per la prima volta da Agostino Gallo che, a metà del XVI sec., ne descrive in un trattato le caratteristiche produttive ed organolettiche, chiamandolo con il nome di Uva d'Oro. Particolare sua caratteristica è quella di essere uno dei pochi vitigni italiani "franco di piede", poiché il terreno sabbioso, tipico di queste zone, non ha consentito lo sviluppo della Fillossera, quindi non rendendo necessario l'innesto su radice di vite americana.