

Gutturnio Superiore



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	90 quintali/ha
Vinificazione	La raccolta delle uve avviene esclusivamente a mano con selezione dei grappoli migliori. Dopo la cernita e la diraspatura le uve vengono lasciate macerare dai quattro ai sette giorni per far sì che si completi la fermentazione alcolica. Segue svinatura e travasi dei vini. L'imbottigliamento del superiore avviene tramite metodo tradizionale e la vendita avviene dal primo di aprile successivo alla vendemmia, previa stabilizzazione tartarica e del colore a freddo.
Annata	2017
Aspetto visivo	Caratteristiche organolettiche Rosso rubino intenso, consistente. Vinoso e caratteristico con armoniche note di frutti rossi, abbastanza intenso e complesso.
Aspetto olfattivo	Secco, persistente e caratteristico, pieno, rotondo e armonico.
Aspetto gustativo	I tannini maturi e la morbidezza unica ne fanno un vino di notevole personalità.
Accostamenti	Si abbina con primi piatti come i tortelli con la coda piacentini e secondi come la coppa arrosto o carni bianche come la gallina ripiena tipica della tradizione piacentina.
Gradazione alcolica	14% vol.
Servire a	16-18° C
Residuo Zuccherino	3,8 g/l
	Disponibile in bottiglie 0,75 l Magnum 1,5 l

curiosità

Dopo la caduta dell'Impero Romano d'Occidente, la conservazione della viticoltura piacentina fu garantita dall'opera meritoria dei Monaci di San Colombano che fecero del famoso monastero di Bobbio fondato dal Santo un centro monastico di primaria importanza per tutto il Medioevo.

Da allora e fino ai giorni nostri la coltivazione della vite e la produzione di vino è proseguita senza soste e con ragguardevoli risultati in tutto il territorio di Piacenza e della sua provincia.