



CIVARDI RACEMUS



Dati tecnici

Tipologia	Rosso fermo IGT
Zona di produzione	Comune di Ziano Piacentino nella Doc Colli Piacentini
Uve	Merlot 100%
Resa in vigna	90 quintali/ha
Vinificazione	Il merlot è la prima uva rossa ad essere vendemmiata a mano in Azienda. Dopo una diraspatura soffice e una macerazione tradizionale sulle bucce di tre, quattro giorni, avviene un breve affinamento in botte.
Annata	2017

Caratteristiche organolettiche

Aspetto visivo	Colore rubino intenso con riflessi granati, limpido
Aspetto olfattivo	Vinoso e speziato
Aspetto gustativo	Morbido e piacevolmente consistente al palato
Accostamenti	Si abbina a tutto pasto con piatti quotidiani
Gradazione alcolica	13% vol.
Servire a	18° C
Residuo Zuccherino	7,0 g/l

Disponibile in Bottiglie 1 l

curiosità

Curiosità Zilianum è un nome di fantasia che rende omaggio al nostro Comune. I primi cenni storici del paese infatti risalgono all'Alto Medio Evo dove un documento testamentario del 1029, conservato nella biblioteca Vescovile di Bobbio, nel quale il Diacono Gherardo si impegnava a lasciare il Castrum de Zilianum al Marchese Ugo. Ziano e le sue frazioni furono capisaldi strategici di grande importanza, teatri di battaglia tra le milizie piacentine di fede guelfa e quelle ghibelline di Pavia. Il comune fu denominato di Ziano nel 1888 e Ziano Piacentino nel 1928. A partire dal secondo dopoguerra l'intero territorio di Ziano ha dato grande impulso alla viticoltura, prima con la produzione di uve da tavola e in seguito con uve da mosto, tanto che dal 1967 il territorio viene inserito nella zona di produzione di prodotti D.O.C. e dal 1998 Ziano diventa "Città del Vino".