



GUTTURNIO VIVACE Colli Piacentini D.O.C.

■ Vitigno

ZONA DI PRODUZIONE:

Val Tidone – Piacenza – Emilia Romagna

NATURA DEL TERRENO:

medio impasto, leggermente calcareo, con venature di solfato di calcio

ESPOSIZIONE:
Sud-Ovest

DENSITÀ D'IMPIANTO:
8000 piante/Ha

FORMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot semplice

RESA PER ETTARO:
80-90 q.li

■ Tecnica di vinificazione

UVAGGIO:

60% Barbera e 40% Bonarda

FASI DELLA VINIFICAZIONE:

pigliatura e macerazione con bucce a cappello sommerso.
Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Affinamento in botti di acciaio inox, dove una lenta e accurata
rifermentazione completa una delicata presa di spuma.

■ Vino

Rosso frizzante secco

COLORE:

rosso rubino brillante

PROFUMO:

fresco, vinoso e fruttato, con netto sentore di frutti di bosco

SAPORE:

ricco e pieno, persistente, gradevolmente armonico e fragrante

ABBINAMENTO:

per tutto il pasto ma in particolare con primi piatti e carni rosse

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

15°-18° C

GRADO ALCOLICO:

13% vol