



ACQUISTATO IL

Gutturnio Frizzante DOC 2022

2022

Vino principe della tradizione piacentina



Svinando

Il Gutturnio frizzante è il vino principe della tradizione piacentina. Un rosso piacevolmente effervescente, ottenuto dall'assemblaggio di uve Bonarda e Barbera. La sua produzione risale addirittura ai tempi degli antichi Romani. Gutturnium, infatti, era una grande coppa in argento usata durante i banchetti. Vino pensato per essere bevuto ancora giovane, nasce da una accurata lavorazione in acciaio a temperatura controllata e dall'azione combinata di lieviti selezionati e indigeni. Ne deriva un vino piacevolmente intenso nel colore, rosso rubino con sfumature violacee, con una bella effervescenza ricca, grazie alla quale si ricopre di una bella spuma morbida quando viene versato. Il profumo richiama la terra e la frutta fresca, mentre in bocca si rivela estremamente piacevole, grazie a un perfetto equilibrio tra tutte le sue componenti. Morbido e fruttato, questo rosso tradizionale richiede un abbinamento saporito. Salumi e formaggi sono l'ideale, ma è perfetto anche con primi e secondi a base di carni rosse, o con il classico bollito misto servito con tutte le sue salse.

Cantine Campana nasce nel 1972, come piccola azienda a conduzione familiare. Il vero salto di qualità, però, avviene nel 2010 quando, grazie a un progetto finanziato dalla Regione Emilia-Romagna e dall'Unione Europea, la cantina ha la possibilità di ampliare il proprio impianto, per migliorare il controllo dei processi produttivi e la qualità dei prodotti finiti. Situata allo sbocco tra la Val d'Arda e la Val Chero, la cantina oggi può contare su una produzione annua di circa un milione di bottiglie, di cui l'80% iscritti alle principali DOC della tradizione piacentina. E quindi vini come Gutturnio, Barbera, Bonarda, Ortrugo, Malvasia Aromatica di Candia e Monterosso Val d'Arda, in diverse varianti, dal frizzante allo spumante al fermo.

La Vigna

Terreno calcareo argilloso

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 3500

Il Vino

Tipologia Rosso Frizzante

Provenienza Emilia-Romagna

Uve 60% Barbera 40% Bonarda

Gradazione 12%vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Vinificazione in acciaio

Sensazioni Vino fragrante, fruttato e fresco

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821