ACQUISTATO IL .....

"Gutturnio" Frizzante Colli Piacentini DOC 2024 2024



La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso frizzante
Provenienza	Emilia Romagna
Uve	Barbera 60%, Bonarda (Croatina) 40%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 6 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Raccolta e vinificazione separata di barbera e bonarda. Macerazione e fermentazione a contatto con le bucce a temperatura controllata 24° e 6° C per 7/10 gg. A fine fermentazione taglio a freddo in percentuali del 55% barbera e 45% bonarda, decantazione a freddo, travaso, stoccaggio prima della presa di spuma. Rifermentazione e presa di spuma in autoclave termocondizionata con mosto base di Bonarda che viene precedentemente centrifugato e conservato a –5°C di temperatura mantenendolo dolce. Stabilizzazione tartarica a freddo per 10 giorni. Microfiltrazione ed imbottigliamento isobarico
Sensazioni	Profumo: fresco, vinoso, fruttato con netto sentore di frutta e sottobosco.

Autenticità e tradizione

Autenticità e tradizione vitivinicola dell'Emilia Romagna. Questo Colli Piacentini DOC Gutturnio Frizzante di Torre Fornello rappresenta tutto questo. Vino verace che proviene da un territorio ricco di storia e altamente vocato, questo Gutturnio nasce da vigneti a Ziano Piacentino, un piccolo comune situato tra le colline. Un'area conosciuta per la varietà dei suoi suoli e per il clima favorevole. Il nome Gutturnio deriva dall'antico recipiente romano, il "gutturnium", usato per bere il vino durante i banchetti. Nello specifico, questo proposto da Torre Fornello è frutto di un assemblaggio di 60% Barbera e 40% Bonarda, o meglio Croatina, due vitigni che insieme danno vita a un vino caratterizzato da una bella piacevolezza. La Barbera, in particolare, è conosciuta per la sua acidità e freschezza, e dona al vino una grande bevibilità. La Croatina, da parte sua, apporta morbidezza, corpo e un bouquet aromatico che richiama i frutti di bosco. Dopo la raccolta delle uve, Barbera e Bonarda vengono vinificate separatamente. Si parte con macerazione e fermentazione a temperatura controllata per circa 7-10 giorni. Terminata la fermentazione, le due masse vengono assemblate a freddo e si procede alla rifermentazione in autoclave, secondo il metodo Charmat. Alla vista, questo frizzante piacentino si presenta di un colore rosso rubino brillante. Al naso il profumo è fresco e vinoso, con note evidenti di frutti di sottobosco, come mirtilli e lamponi. In bocca è ricco, pieno e persistente, con un sapore che ricorda i frutti di bosco maturi. La leggera effervescenza ne esalta la freschezza, invitando a un secondo sorso. Pensato per essere consumato giovane, questo vino è perfetto per accompagnare i piatti della tradizione emiliana.

Torre Fornello è una bella realtà vinicola situata nel cuore delle colline piacentine. La sua storia risale al 1028, quando il Diacono Gerardo lasciò alcuni terreni in eredità a una nobildonna piacentina. Nei secoli successivi, nella zona venne costruito un forno per la lavorazione della calce e dei mattoni, da cui deriva il nome "Fornello", come anche la torre eretta nel XV secolo a difesa del feudo. La storia recente, invece, ha inizio nel 1998 con Enrico Sgorbati che a Torre Fornello dà inizio alla produzione di vini di alta qualità. I vigneti, esclusivamente di proprietà, sono coltivati con varietà che riflettono la ricchezza vitivinicola locale. In particolare con Barbera, Bonarda e Croatina, tipici dell'area piacentina, che danno vita a vini rossi robusti e intensi. Non mancano però anche vitigni a bacca bianca come l'Ortrugo, autoctono e apprezzato per la sua freschezza e versatilità. La cantina si contraddistingue per gli spazi moderni e tecnologicamente avanzati, anche se i vini vengono poi affinati nelle storiche cantine che risalgono al XIV e XV secolo, dove temperatura e umidità restano costanti in ogni stagione.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821