ACQUISTATO IL .....

Gutturnio Superiore DOC "Terre della Tosa" 2023 2023



Freschezza, spensieratezza e tradizione

Freschezza, spensieratezza e tradizione. Tutto questo si ritrova in questo Gutturnio Superiore Terredellatosa, prodotto dalla piccola cantina La Tosa. Un assemblaggio di Barbera (65%) e Croatina (35%), vitigni tradizionali delle colline piacentine. Tutte le uve provengono in questo caso dai vigneti aziendali denominati Bel Sorriso, Morello, Ca' di Terra e Bellaria. Si tratta di appezzamenti a circa 200 metri di altitudine, dove i suoli sono argillosi e limosi. Dopo la vendemmia, le uve vengono velocemente conferite in cantina per essere avviate alla trasformazione. Tutto il processo è pensato per rispettare al massimo il frutto di partenza, con una lavorazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Al vino non sono aggiunti solfiti, né durante la lavorazione, né in fase di imbottigliamento. Nel calice si presenta di un bel colore rosso porpora con sfumature violacee. Al naso esprime giovinezza, grazie a profumi intensi e freschi di frutta rossa, di viola e di peonia. In bocca, infine, è piacevolmente pulito, pieno ed energico, con un finale fresco e fruttato. E' il vino perfetto per un abbinamento con i buoni piatti della tradizione locale. Dai salumi, alle paste ripiene. Un vino facile ma per nulla scontato.

La storia di questa piccola azienda vinicola è legata a quella di due fratelli, nati a Milano da madre piacentina, originaria di Vigolzone, e da padre milanese. La passione per il vino inizia ad ardere in Stefano sin dall'età di diciassette anni e l'acquisto di una casa per passare le vacanze in collina, nel piacentino rappresenta la scusa per fare di quella passione la ragione della propria esistenza. Ad assecondarlo è Ferruccio con il quale dopo pochi anni viene presa la decisione di acquistare due appezzamenti di terreno confinanti con la casa, uno dei quali contenente una vecchia cascina chiamata - appunto - La Tosa. Segue l'impianto dei primi vigneti e l'inizio di una nuova attività, sempre più coinvolgente. Il salto di qualità risale poi al 1984 quando, quasi da un giorno all'altro, Stefano e Ferruccio decidono di trasformare l'hobby per la campagna in una professione vera e propria, dedicandosi a tempo pieno al lavoro di vitivinicoltori. E' del 1985, infine, la produzione del primo vino: mille bottiglie in tutto di Gutturnio. Da allora ne sono accadute di cose. Oggi l'azienda può contare su un corpo vitato di circa 19 ettari e una produzione che, di quel primo "frizzantino", è solo un lontano ricordo!

La Vigna

Terreno Questi terreni, dunque poco fertili e ricchi di elementi minerali, sono tendenzialmente argillosi-limosi e subacidi, caratterizzati dal forte trattenimento dell'acqua, ad opera del limo, e delle sostanze, ad opera delle argille: il tutto, a favore della struttura, la complessità, l'intensità del colore, la longevità e la dotazione di aromi minerali dei vini.

Esposizione Sud Est

Allevamento Spalliera con potatura Guyot

Densità imp. 3500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Emilia Romagna

Uve 0

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo Entro 3 anni

Abbinamento Menù di carne.

Vinificazione Fermentazione alcolica in acciaio inox e batonage sui lieviti

Sensazioni Colore: rosso porpora con sfumature violacee. Profumo: note floreali di viola e peonia accompagnano sentori di sottobosco. Gusto: sorso pieno ed energico con finale fresco e fruttato.

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