ACQUISTATO IL .....

Gutturnio DOC Frizzante "Gli Spaghi" 2025 2025



Un bel vino del territorio

Gutturnio DOC fizzante. Per molti cultori dei vini emiliani questo rappresenta la bollicina rossa più strutturata. Nella versione proposta qui da Il Poggiarello, il taglio di base è al 60% di uva Barbera e 40% uve Croatina, ossia Bonarda. Vendemmia a completa maturazione, pigiatura e macerazione a temperatura controllate. Quindi la seconda fermentazione, lenta, in autoclave per acquisire il suo delicato petillant e la rustica tipicità. Dopo l'imbottigliamento, il tappo viene assicurato al collo della bottiglia con il tradizionale spago. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino brillante di bella intensità. Il naso è una sinfonia di frutta rossa matura, dalla fragola alla ciliegia. In bocca è fresco e giovane. Decisamente fruttato e ben equilibrato in tutte le sue parti. Un vino da non bere in solitudine ma da condividere con le persone a cui si vuole bene.

L'Azienda Agricola Il Poggiarello, fiore all'occhiello della Val Trebbia, rappresenta il punto di arrivo (per ora) di una lunga storia di amicizia e professionalità. Siamo nel 1882 e tutto ha inizio grazie all'incontro tra Achille Ferrari e Antonio Perini. Da allora ne è passata di acqua sotto ai ponti. Di anno in anno, vendemmia in vendemmia e, soprattutto, di generazione in generazione, l'originale impresa dei due amici è cresciuta e si è consolidata. Oggi il gruppo F&P Wine, di cui fa parte anche Il Poggiarello, raggruppa ben otto diversi marchi. La produzione è profondamente legata al territorio emiliano con una gamma di vini di grande fascino e personalità. Oggi in azienda collaborano ben tre generazioni. Non vi è dubbio che la bella storia di Achille e Antonio promette di essere ancora molto lunga.

La Vigna

Terreno	Medio impasto sub-alcalino
Esposizione	Sud-Ovest
Allevamento	Guyot semplice e cordone speronato
Densità imp.	5000 piante/Ha

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	Barbera 60% - Croatina (Bonarda) 40%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10°-12°
Quando Berlo	Nell'anno
Abbinamento	Carni bianche saporite e salumi Piacentini
Vinificazione	Dopo una pigiatura soffice e macerazione a temperatura di 23°C per 6 giorni, il vino esaurisce la sua fermentazione lentamente a 18°C per mantenere i suoi aromi fruttati. Inizia quindi la rifermentazione in autoclave per completare con un delicato petillant la sua gradevole e rustica tipicità
Sensazioni	Colore rosso rubino brillante di varia intensità, sapore consistente fresco e giovane, persistente, profumo ampio e fragrante con note di frutti di bosco

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