



ACQUISTATO IL

Gutturnio Riserva DOC "La Barbona" 2022

2022

Un rosso emiliano che dà assuefazione



Il Gutturnio Superiore DOC La Barbona è uno di quei vini che hanno il difetto di creare una sorta di assuefazione. Quando li si prova, con il giusto accompagnamento di sfiziosità emiliane, non si può che restarne incantati. 55% di Barbera e 45% Bonarda, dopo la pigiatura segue una fase di macerazione di circa 2 settimane con rimontaggi giornalieri. Fermentazione a temperatura controllata e con lieviti selezionati, poi un affinamento in barrique di primo e secondo passaggio per circa 14 mesi. Il risultato è un vino pieno, di carattere, dove alla frutta si alternano note più complesse come liquierizia, cioccolato, cuoio. Bello il colore rosso rubino profondo ed intenso. In bocca è potente, ma bilanciato. Buona spinta alcolica e tannini dolci.

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 Sciolto e calcareo, medio impasto tendente al sabbioso

Esposizione Sud

Allevamento Guyot semplice

Densità imp. 3600 piante/Ha

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Emilia-Romagna

Uve 55% Barbera - 45% Bonarda

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Nei prossimi 10 anni

Abbinamento Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

Vinificazione Dopo la pigiatura, macerazione per 14 giorni con rimontaggi giornalieri. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 28-30°C. Il vino • stato messo in barrique di I e II passaggio per 14 mesi. Assemblaggio, leggera chiarificata e filtrazione finale

Sensazioni Sapore autorevole e ricco di frutta, la potenza alcolica è ben integrata nel finale di legno e liquirizia sostenuta da tannini dolci, profumo maturo con frutta e cuoio che si fondono in una leggera nota animale

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