ACQUISTATO IL .....

Gutturnio Frizzante DOC 2024 2024

Vino principe della tradizione piacentina



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 salsine.

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

customer.service@svinando.com · 011-19467821