ACQUISTATO IL .....

"Terrafiaba" Gutturnio Frizzante DOC 2025 2025

Tradizione emiliana dal sorso vivace



"Terrafiaba" Gutturnio DOC nasce nel cuore più autentico dei Colli Piacentini, dove Barbera e Bonarda raccontano da sempre la storia contadina di questo territorio. La Tosa interpreta questo rosso frizzante con uno stile sorprendentemente raffinato: vivace, scorrevole e di straordinaria bevibilità. Nei vigneti di Morello, Bellaria e Bel Sorriso, tra antiche terre rosse argillose e brezze collinari, le uve maturano lentamente fino alla vendemmia di fine settembre. La vinificazione punta tutto sull'eleganza: breve macerazione sulle bucce, presa di spuma in autoclave e affinamento sur lies per esaltare freschezza e precisione aromatica. Nel calice regala profumi fragranti di ciliegia croccante, piccoli frutti rossi e leggere sfumature floreali. Il sorso è fresco, agile e succoso, attraversato da una piacevole vivacità che invita immediatamente al secondo bicchiere. Perfetto servito fresco, accompagna con naturalezza salumi, primi piatti della tradizione emiliana e tavole conviviali dove il vino diventa condivisione e spontaneità

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	suolo argilloso-limoso (terre rosse antiche)
Esposizione Allevamento	guyot 50%, casarsa 50%
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso frizzante
Provenienza	Emilia Romagna
Uve	Barbera 65%, Bonarda 35%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne
Vinificazione	La vendemmia viene effettuata a fine settembre-inizio ottobre durata della macerazione sulle bucce 6 giorni. Temperatura di fermentazione 24-26°C, presa di spuma in autoclave; diverse settimane sur lies in autoclave a -2°C. Imbottigliamento sotto vuoto.
Sensazioni	Di colore rosso rubino intenso, esprime un bouquet vivace fatto di sentori di frutta rossa, quale ciliegia e lampone. Al palato è fine ed elegante, di grande bevibilità.

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