ACQUISTATO IL .....

Gutturnio Superiore DOC 2022 2022



Superiore di nome e di fatto

Questo piacevole rosso tradizionale nasce da un assemblaggio di Barbera, al 60%, e Bonarda per la parte rimanente. Un Gutturnio DOC che, grazie alla sua gradazione alcolica di 12 gradi e alle sue ottime qualità organolettiche può fregiarsi della specifica di "Superiore" in etichetta. La produzione è semplice ma accurata. Le uve, giunte a piena maturazione, vengono conferite in cantina dove vengono trasformate all'interno di contenitori in acciaio termocondizionati. Per la fermentazione, i tecnici della Cantina Campana utilizzano sia lieviti selezionati che indigeni. Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, al naso si presenta ricco e pronunciato, con note di humus di bosco e ciliegia. In bocca, invece, è fruttato e ben equilibrato. Un rosso perfetto per accompagnare pranzi e cene in compagnia, grazie al suo gusto piacevolmente secco e alla buona persistenza. E' perfetto in abbinamento a salumi e antipasti saporiti. Ma è ideale anche con i buoni primi piatti della tradizione come le lasagne o le tagliatelle al ragù.

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	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	Barbera 60% Bonarda 40%
Gradazione	12.5
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vinificazione in acciaio a temperatura controllata
Sensazioni	Vino corposo, vinoso e con buon frutto

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821