



**Denominazione** PIACENZIANO

Gutturino frizzante 2014 Biologico



**Varietà delle uve**

Barbera 65% , Bonarda 35%

**Tipologia del suolo**

Medio impasto. Il vigneto è situato a 350 metri s.l.m.

**Numero ceppi ettaro**

3300

**Età delle vigne**

10 anni

**Epoca di vendemmia**

Prima decade di settembre

**Resa media per ettaro**

80 q/ha

**Vinificazione**

Fermentazione in vasche di acciaio inox con lieviti indigeni, macerazione per 3 giorni con cappello sommerso alternato.

**Affinamento**

Metodo Charmat corto. Maturazione di 11 mesi in autoclavi di acciaio inox. Presa di spuma lieve.

**Dati analitici all'imbottigliamento**

Alcool 12,50% vol. - 750 ml

Acidità totale 5,5 g/l

**Caratteristiche**

**Colore:** Rosso rubino intenso con marcati riflessi porpora.

**Olfatto:** Apre al naso con note intensamente vinose e prosegue con sentori di mora, violetta, mirtillo e amarena. Rivela nel finale la tipica nota di mandorla.

**Gusto:** Alla beva è abbastanza caldo, rotondo, giustamente tannico. Abboccato, presenta una marcata freschezza che favorirà l'abbinamento con i piatti della cucina piacentina. Lascia la bocca pulita con una persistente nota fruttata.

**Abbinamento:** Perfetto abbinamento con il salame piacentino, i classici pisarei e fasò, il cotechino con purè, i bolliti misti, la coppa arrosto, la costata alla griglia. Da provare con ricette a base di coniglio o pollo alla cacciatora.

**Temperatura di servizio:** 14-16° C