



Gutturnio “Tournesol”

Riconoscimento

Colli Piacentini

Denominazione di Origine Controllata

Tipologia

Rosso Secco Frizzante

Fermentazione naturale in bottiglia – Metodo Classico

Vitigno

60% Barbera 40% Croatina da uve certificate biologiche

Comune e Zona di Produzione

Travo (PC) – Val Trebbia

Sistema di allevamento

Guyot semplice – densità 4000 Ha – Resa di uva per Ha 70q.li

Epoca di vendemmia

Dal 20 settembre al 05 Ottobre

Vinificazione, invecchiamento e affinamento

Verso la fine di settembre raccogliamo separatamente la Barbera e la Croatina in cassette, l'uva viene diraspata, pigiata senza l'aggiunta di metabisolfito e di lieviti selezionati. Il mosto è lasciato a contatto con le bucce per vari giorni. Il vino che se ne ricava matura per circa 6 mesi in vasche d'acciaio, senza essere filtrato, chiarificato o raffreddato. Dopodiché il vino, con un residuo zuccherino, viene imbottigliato e chiuso con il tappo a corona. Le bottiglie vengono deposte in modo orizzontale in cantina dove avviene la cosiddetta “presa di spuma”, dopo 7 mesi le bottiglie, con l'operazione di remuage vengono sboccate e ritappate con il tappo di sughero. Dopo qualche mese le bottiglie vengono messe in vendita.

Tenore Alcolico

13% vol.

Colore

Dal rosso chinoso al rosso viola di melanzana; i riflessi dal color rubino al rosso cardinalizio si atteggiano limpidi e puliti

Temperatura di servizio

14/15°

Abbinamenti

Cucina emiliana in genere: salumi, frittate, paste con sughi rossi, di funghi e di carne, formaggi teneri e saporiti

Primo anno di produzione

2007

