CANTINA DI VICOBARONE

VINI DA UNA TERRA ANTICA E GENEROSA

DOC GUTTURNIO FRIZZANTE

VIVA VINO SOSTENIBILE

VITIGNO: Barbera 55% e Croatina 45%
GRADO ALCOLICO: 12.5% vol
COLORE: Rosso intenso
SAPORE: Morbido, frizzante, frutato
LAVORAZIONE: Tradizionale sulle bucce e sucessiva presa di spuma in autoclave per circa 35-40 giorni.

Vino prodotto da uve Barbera e Croatina, deve il suo nome ad un boccale d'argento chiamato Gutturnium utilizzato già dagli antichi romani.
Questo vino, che costituisce la più alta espressione della nostra tradizione vinicola, deriva dall'uva prodotta dai migliori vigneti della cantina; ricercati per caratteristiche del suolo, età delle piante ed esposizione e coltivati con passione e rispetto. Ideale con salumi freddi e caldi, carni bianche e rosse arrosto o in umido, formaggi mediamente stagionati. Servire a 14°-16°C.

Abbinamenti cibo: E' ideale in abbinamento ai primi piatti ricchi di condimento ed ai secondi elaborati di media struttura. Noi consigliamo l'abbinamento con un piatto tipico della cucina piacentina, i pisarei e fasò, qui presentati in una versione particolare.

Storia del vitigno: Il Gutturnio è ottenuto dai vitigni Barbera (55-70%) e Croatina (30-45%). Il nome deriva da un boccale d'argento chiamato Gutturnium, ritrovato sulle sponde del fiume Po a Croce S. Spirito (Castelvetro Piacentino) nel 1878, utilizzato dagli antichi romani per bere il vino.

Terra di provenienza: Zona collinare dei comuni di Ziano P.no e Castel San Giovanni.

Il nostro vino di tradizione GUTTURNIO partecipa al progetto "VIVA Sustainable Wine" del Ministero dell'Ambiente per misurare la performance di sostenibilità del vino italiano.

CANTINA SOCIALE DI VICOBARONE SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA
Via Creta, 60 - 29010 Vicobarone di Ziano Piacentino (PC) - Tel. +39.0523.868522 r.a. - Fax +39.0523.868627 - C.F. e P.IVA 00110860335
www.cantinavicobarone.com - e.mail: info@cantinavicobarone.com