

Gutturnio DOC Frizzante Mordenti

La linea Mordenti di frizzanti naturali dei Colli Piacentini riprende il nome che nel Medioevo definiva i vini frizzanti, diretti discendenti dell' aigleucos di epoca romana, elaborato per fermentazione naturale dei mosti in anfore sigillate.

Gutturnio DOC Frizzante Mordenti

Il Gutturnio è stato il primo vino piacentino (e tra i primi dieci vini italiani) riconosciuto a DOC nel 1967. Già noto e apprezzato in epoca romana, deve il nome al gutturnium, una grande coppa da vino in argento (rinvenuta nel 1878 a Velleia sull' Appennino piacentino) da cui i commensali bevevano a turno dopo cena, in segno di fraternità.

Le uve:	45% Croatina, 55% Barbera.
Il vigneto	vigne allevate a Guyot e a cordone speronato sulle colline piacentine presso Castell'Arquato
La vinificazione:	Uve raccolte a mano nella seconda metà di settembre; vinificazione "in rosso" con 4-6 giorni di macerazione; leggera presa di spuma in autoclave.
Il vino:	spuma rossa briosa; colore rubino intenso; profumo fragrante di mora e di prugna; sapore moderatamente secco, frizzante, pieno, con garbato fondo fruttato.
Dati analitici:	alcol 12%; acidità totale 6,0 g/l; zuccheri 13g/l; estratto 24 g /l
Abbinamento:	salumi, primi piatti saporosi, carni bianche, formaggi.
Temperatura di servizio:	14-16°C



SD SMART DISTRIBUZIONE ITALIA S.r.l. - Via Edmondo De Amicis, 2 Bresso (MI) Lombardia - Italia

tel 02 477 67 472

fax 02 936 60 921