

Gutturnio DOC Racenti

Nel Medioevo i vini "mossi" per fermentazione naturale erano detti "racenti, piccanti o mordenti".

Già allora sulle colline piacentine venivano prodotti con gli stessi vitigni coltivati anche oggi: barbera, Croatina, Ortrugo, Malvasia.

Gutturnio DOC Frizzante Racenti

Primo vino piacentino riconosciuto a DOC nel 1967, prende il nome dal Gutturnium, una grande coppa da vino in argento rinvenuta nell'Ottocento a Velleia, sui colli di Piacenza. Dal Gutturnium bevevano tutti i partecipanti al simposio, in segno di amicizia.

Le uve:	100% malvasia di Candia aromatica
Il vigneto	vigne allevate a Guyot e a cordone speronato sui colli attorno a Castell'Arquato (300 m.s.m.).
La vinificazione:	uve colte a mano nella seconda metà di settembre; vinificazione "in rosso" con 5-6 giorni di macerazione delle bucce nel mosto; presa di spuma in autoclave.
Il vino:	spuma rossa vivace; colore porpora brillante; profumo ben pronunciato di frutti rossi maturi (mora di rovo, marasca); sapore moderatamente secco, frizzante, sapido, con piacevole fondo fruttato.
Dati analitici:	alcol 12%; acidità totale 5,0 g/l; pH 3,40; zuccheri 12g/l; estratto 22 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