



# il PRETE ROSSO



## Vino Biologico

Prodotto nella zona dei Colli Piacentini dalla società agricola Illica Vini

<b>Denominazione:</b>	Gutturnio Superiore 2019 Biologico
<b>Tipologia:</b>	Vino
<b>Uve:</b>	Barbera 65% , Bonarda 35% Barbera (storica): grappolo medio, piramidale, tendenzialmente compatto, alato (150-200 gr). Bonarda (storica): grappolo piccolo a forma di pigna, poco alato, irregolare e spargolo (150-250 gr)
<b>Area:</b>	Italia

### in vigna

<b>Suolo</b>	Medio impasto
<b>Altimetria:</b>	350 m s.l.m., identico livello del torrente Ongina
<b>Età dei vigneti:</b>	10 anni
<b>Resa delle uve:</b>	80 q.li/ha
<b>Numero ceppi per ettaro:</b>	3600
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Seconda decade di settembre

### in cantina

<b>Vinificazione:</b>	Fermentazione in vasche di acciaio inox con lieviti indigeni, macerazione per una settimana con cappello sommerso alternato
<b>Affinamento:</b>	6 mesi in vasche di acciaio, breve passaggio in barrique di rovere e 6 mesi in bottiglia
<b>Grado alcolico:</b>	13,5% vol.
<b>Acidità:</b>	Totale 6,4 g/l

### in degustazione

<b>Vista:</b>	colore rosso rubino con riflessi porpora
<b>Olfatto:</b>	al naso, intensi aromi di chiodi di garofano, cannella, pepe nero. A seguire note di frutti rossi, in particolare amarena e prugna. Nel finale, sentori di mandorla e rabarbaro
<b>Gusto:</b>	di medio corpo con una buona acidità, tannini vellutati, buona persistenza

### in servizio

<b>Abbinamenti consigliati:</b>	piatti come pasta fresca ripiena, carne arrosto o alla griglia, formaggi di media stagionatura
---------------------------------	--

