



Viti Vinicola Valla



Vitigno Barbera 60% - Bonarda 40%

Gradazione alcolica 12,5 % vol.

Forma di allevamento Gujot basso

Caratteri organolettici

- Colore rosso rubino brillante
- Profumo fresco e vinoso con netto sentore di frutti rossi che accompagnano una buona persistenza aromatica
- Gusto pieno ed equilibrato per un vino ben corposo e con buona intensità

Terreno Medio impasto

Resa media per ettaro 100 quintali

Temperatura di servizio Servire a 16-18 °C

Altimetria 230 metri s.l.m.

Tutte le uve provengono da vigneti di proprietà, posti nel comune di Ziano Piacentino, in terreni particolarmente favorevoli per esposizione e microclima.

Dall'unione tra Barbera e Croatina, nasce il Gutturnio Frizzante.

Il connubio tra le due uve rosse piacentine per eccellenza, da origine ad un vino perfettamente equilibrato e dalla vinosità esplosiva sinonimo di grande piacevolezza gustativa.

La vendemmia che si svolge nella prima metà del mese di Settembre, avviene ancora manualmente, le varietà vengono vinificate separatamente, per le diverse epoche di maturazione, anche se divergono solo di pochi giorni.

L'uva viene diraspata e fermenta in piccole vasche di cemento a temperatura naturale fra i 30° e i 34° C.

La macerazione dura dagli 8 ai 10 giorni, con frequenti rimontaggi, per consentire una perfetta estrazione di tannini e sostanze coloranti dalle bucce.

Alla fermentazione segue quindi un affinamento di 5 mesi in vasche di cemento prima di essere imbottigliato, questo vaso vinario consente un microscambio di Ossigeno, che favorisce la maturazione e l'affinamento naturale del vino.

Nessuna operazione di chiarifica o filtrazione viene fatta in nessuna fase della lavorazione.

La rifermentazione per la presa di spuma, avviene in bottiglia con metodo tradizionale, da sempre utilizzato prima dell'avvento delle nuove tecnologie.