



GAIASCHI

· dal 1855 ·

Stra' Volto

Ai piedi della tenuta Gaiaschi una strada scende lenta al rio Volto, costeggiando questa preziosa vigna dove i vecchi filari di Cabernet Sauvignon si rincorrono al sole. Quest'uva intensa ed elegante ci emoziona a ogni vendemmia.



Vitigno:

100% Cabernet Sauvignon

Certificazione:

D.O.C. Colli Piacentini

Disciplinare:

Produzione Integrata

Resa massima:

60Hl per ettaro

Tipo di terreno:

calcareo-argilloso

Zona di produzione:

Colombaia Guffanti- Ziano Piacentino

Estensione ed altitudine:

1,5 ettaro - 240 m s.l.m.

Sistema di allevamento:

cortina semplice

Periodo di vendemmia:

ottobre

Gradazione:

14%

Temperatura di servizio:

18°C

Vinificazione:

Dopo la raccolta le uve stramature vengono pigiate e fatte fermentare in vasche di acciaio per circa 25 giorni. Dopo la svinatura il vino riposa in grani botti di rovere di Slavonia per 2 anni, a cui seguono minimo 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Nel bicchiere:

Di colore rosso rubino con riflessi granata, presenta sentori di frutta rossa matura, paglia e cioccolato. Al gusto è caldo e setoso, di buon corpo e dal tannino elegante.

Abbinamento:

Ottimo con selvaggina o formaggi molto stagionati. Ideale come vino da meditazione.

Loc. Colombaia Guffanti 198, ZIANO PIACENTINO (PC) 0039 0523 868109

www.gaiaschivini.it info@gaiaschivini.it

Azienda Agricola Gaiaschi Terenzio