



GAIASCHI

· dal 1855 ·

Guarone

Inizia al limitare della corte il declinare di una dolce collina, che scende dalla tenuta Gaiaschi al greto del torrente Guarone. Qui, gli intensi colori delle uve traggono vigore dalla bella esposizione e dal bianco terreno. Ci piace pensare che il nostro vino racconti la voce di queste colline.



Vitigno:

70% Barbera 30% Bonarda

Certificazione:

D.O.C. Gutturmo Classico Superiore

Disciplinare:

Produzione Integrata

Resa massima:

60Hl per ettaro

Tipo di terreno:

calcareo-argilloso

Zona di produzione:

Colombaia Guffanti- Ziano Piacentino

Estensione ed altitudine:

4 ettari - 240 m s.l.m.

Sistema di allevamento:

cortina semplice

Periodo di vendemmia:

settembre - ottobre

Gradazione:

14%

Temperatura di servizio:

18°C

Vinificazione:

Le uve di Barbera e di Bonarda, raccolte fra settembre ed ottobre, vengono pigiate e poste a fermentare insieme a temperatura controllata per un paio di settimane. Dopo un paio di anni di affinamento in vasca, fra cemento e legno, e sei mesi di bottiglia, è pronto per essere bevuto.

Nel bicchiere:

Di colore rosso rubino intenso, al naso è autunnale e vinoso. Al palato è potente e dal tannino morbido, molto persistente

Abbinamento:

Ottimo con carni rosse e formaggi stagionati

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

www.gaiaschivini.it info@gaiaschivini.it

Azienda Agricola Gaiaschi Terenzio