

VILLA SOLDATI VDT



UVE: Barbera 55% Croatina (Bonarda) 35%
uve segrete 10%

ZONA DI PRODUZIONE: Valtidone PC

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 8 anni

RESA: 60 q di uva per ettaro

VINIFICAZIONE: Questo Gutturnio, vino più importante dei Colli Piacentini, fiore all'occhiello di Santa Giustina, è prodotto secondo la ricetta tradizionale e con un affinamento di circa 18 mesi in botte di acciaio.

DESCRIZIONE: Prodotto con uve Barbera e Croatina, si presenta di colore rosso rubino con lance violacee e buona consistenza. All'olfatto è intenso, persistente, con sentori di confettura e sfumature speziate. Al gusto è di struttura equilibrata con piacevole tannicità. È ottimo in particolare con piatti a base di carne e formaggi di media stagionatura. Da servire a 18-19°C, meglio se aperto con un po' di anticipo.

