



SANTA GIUSTINA
Il tuo vino.

MADEWEB.IT



I MURI

Barbera 60% e Croatina 40%

ROSSO FERMO | GUTTURNIO SUPERIORE DOC

GRADAZIONE: 13% Vol. - **ZONA DI PRODUZIONE:** Val Tidone, PC



DESCRIZIONE

VIGNETO

L'età media dei vigneti è di 12 anni, si tratta quindi di colture in piena produzione su terreni di medio impasto. La forma di allevamento scelta per il Barbera è il cordone speronato mentre, per la Croatina, si adotta il Guyot al fine di compensare la tendenza di questa varietà a produrre le prime due gemme cieche. I vigneti sono esposti a sud-ovest.

VINIFICAZIONE

La raccolta delle uve avviene a maturazione corretta, in modo esclusivamente manuale. I grappoli subiscono dapprima la diraspatura e poi una pigiatura soffice al fine di preservare l'integrità delle bucce necessarie alla macerazione. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio ove, durante i 25 giorni di macerazione che caratterizzano la produzione di questo vino, ripetuti rimontaggi consentono l'estrazione delle sostanze coloranti e i tannini necessari all'affinamento del vino. A seguito della svinatura, infatti, il vino viene immerso in tonneau di rovere francese nelle quali permane per un periodo minimo di 12 mesi. L'affinamento termina poi in bottiglia per i successivi 6 mesi.

COLORE

Rosso rubino intenso, tendente al granato.

ODORE

Al naso intensi e pregevoli sentori di spezie e di liquirizia si uniscono a note di frutti di bosco in confettura.

SAPORE

Complesso, armonico e corposo; presenta note di liquirizia e tabacco che lo rendono particolarmente piacevole ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Trova un perfetto abbinamento con cacciagione e carni rosse importanti: stufati, brasati, arrostiti.

COME SERVIRE

Si consigliano bicchieri ballon medi. La temperatura di servizio ideale è di 18°-20°C.

Az. Agricola Santa Giustina | SRL - Società Agricola | Loc. Santa Giustina, Arcello 29010 Pianello Val Tidone PC Italy | Tel: +39 0523 994612 | Fax: +39 0523 998059
info@santagiustina.com - www.santagiustina.com

