



ROSSI

SINSÄL

GUTTURNIO SUPERIORE D.O.C.

“Sinsäl” è il termine dialettale piacentino che nell'antico contado indicava colui che trattava e mediava prodotti della terra, ma era anche l'artefice di unioni matrimoniali tra i figli delle diverse famiglie benestanti. Anche in questo vino il matrimonio è stato combinato tra uve di varietà differenti (il barbera e la bonarda), nella certezza di un'ottima unione.

Tipologia: Fermo affinato il 20% in barriques per 3 mesi – 80% in acciaio

Vitigno: 60% Barbera, 40% Bonarda (Croatina)

Anno di impianto: 2000

Forma di allevamento: Guyot

Terreno: Limoso, buona dotazione di potassio e calcio

Resa media per ettaro: 70 quintali

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Caratteri organolettici: Colore granata scuro con riflessi viola. Profumo vinoso con cenni di prugna e ciliegia accompagnano il sapore morbido, giustamente tannico ed ampio con retrogusto di frutta matura, vinoso e strutturato.

Abbinamenti: Vino ideale per piatti consistenti e gustosi a base di carne alla griglia e alla piastra.

60%
BARBERA

40%
BONARDA
(CROATINA)

Torre fornello