



ROSSI

DIACONO GERARDO 1028

GUTTURNIO RISERVA D.O.C.

Un lascito testamentario del 1028 attesta che il "Diacono Gerardo" del clero di S.Martino concede in eredità le terre di Fornello a una nobildonna piacentina.

Tipologia: Fermo affinato il 100% in botte e barriques di 2° e 3° passaggio per 18 mesi, da lungo invecchiamento

Vitigno: 55% Barbera, 45% Bonarda (Croatina)

Anno di impianto: 1947

Forma di allevamento: Guyot

Terreno: Limoso, calcareo, sciolto, poco fertile

Resa media per ettaro: 60 quintali

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Caratteri organolettici: Colore rosso rubino di straordinaria intensità, con riflessi granata. Profumo suadente, ricco e complesso in cui si avvertono violetta, piccoli frutti e note speziate su piacevole fondo di susina di lunga persistenza: di sapore asciutto, fresco, armonico.

Abbinamenti: Arrosto di maiale con prugne, carne di selvaggina, filetto di vitello alla griglia con funghi porcini e polenta bianca, brasati e stracotti, scamorza affumicata.

55%
BARBERA

45%
BONARDA
(CROATINA)

Torre fornello
