



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  
