



Tesor

Gutturnio Riserva DOC

Il più tipico dei vini piacentini può essere vinificato e imbottigliato solo nel territorio piacentino. Il suo nome prende origine dal vaso vinario romano ritrovato sulle rive del Po che riporta l'incisione "Gutturnium". D.O.C. dal 1967 ha il primato di essere tra i primi vini italiani assurti a DOC, il settimo per l'esattezza.

Umberto Giordano, *Andrea Chénier*, "...parea la terra un immane TESOR"

- Tipologia** tranquillo
- Vitigni** 60% barbera; 40% croatina
- Colore** rosso rubino tenue che assume con l'invecchiamento eleganti riflessi granati
- Profumo** vinoso, ha bouquet etereo e composito con ricordi di marasca, prugna, chiodi di garofano e cioccolato
- Sapore** pieno, robusto ma vellutato, elegante

Metodo di lavorazione vinificazione in rosso con macerazione che varia dai 10 ai 15 giorni in considerazione dell'annata. Affina per 18 mesi in botti di rovere di Slavonia di varie capacità e quindi in bottiglia per almeno 6 mesi. Dalla vendemmia alla commercializzazione devono trascorrere 24 mesi

Gradazione alcolica varia dai 12,5 ai 13,5 gradi

Abbinamenti consigliati particolarmente indicato ad arrostiti di carni rosse, prende risalto se abbinato a selvaggina e formaggi stagionati

Temperatura di servizio 16 – 18 gradi C°. E' preferibile stappare la bottiglia mezz'ora prima del consumo. Conservare la bottiglia coricata

Ph 3.35—RS 3.5 g/l—Total Acid 6 g/l—SO₂ 140 mg/l—Free SO₂ 48 mg/l

