



IL NICCHIO

Gutturnio Frizzante



SCHEDA TECNICA/ TECHNICAL SHEET

PRODUTTORE: Azienda agricola Camorali Pierluigi.

REGIONE: Emilia Romagna, provincia di Piacenza.

TIPOLOGIA: Colli Piacentini Gutturnio frizzante doc.

VINIFICAZIONE: le uve vengono vendemmiate rigorosamente a mano, e la vinificazione avviene con macerazione sulle bucce e contemporanea fermentazione fino all'ottenimento del grado zuccherino necessario per la presa di spuma. Durante questo periodo vengono effettuati frequenti rimontaggi per avere una estrazione ottimale di tannini e profumi. Il vino, dopo la svinatura, subisce diversi travasi prima della fase di maturazione in vasche in acciaio. Segue presa di spuma a temperatura controllata in autoclave, filtrazione e imbottigliamento.

ANNO: 2023.

FORMATO: 75 cl.

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol.

VITIGNI: 70% Barbera, 30% Bonarda.

ESAME VISIVO: Rosso rubino con riflessi violacei.

ESAME OLFATTIVO: sentori di ciliegia, marasca, fragole e mora.

ESAME GUSTATIVO: sapido, secco, fruttato, la bolla è delicata e non invadente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: carni rosse, arrostiti, salumi e formaggi a lunga stagionatura. Consigliato con Parmigiano Reggiano 48 mesi di stagionatura.

PRODUCER: Camorali Pierluigi Agricultural Company.

REGION: Emilia Romagna, province of Piacenza.

TYPE: Colli Piacentini Gutturnio sparkling

DOC. VINIFICATION: The grapes are harvested strictly by hand, and vinification takes place with maceration on the skins and simultaneous fermentation until the desired sugar level for sparkling formation is achieved. During this period, frequent pump-overs are carried out to ensure optimal extraction of tannins and aromas. After racking, the wine undergoes several transfers before the maturation phase in steel tanks. This is followed by sparkling formation at controlled temperature in an autoclave, filtration, and bottling.

YEAR: 2023.

FORMAT: 75 cl.

ALCOHOL CONTENT: 12.5% vol.

GRAPE VARIETIES: 70% Barbera, 30% Bonarda.

VISUAL ANALYSIS: Ruby red with violet reflections.

OLFACTORY ANALYSIS: Notes of cherry, sour cherry, strawberries, and blackberry.

TASTE ANALYSIS: Savory, dry, fruity; the bubbles are delicate and unobtrusive.

GASTRONOMIC PAIRINGS: red meats, roasts, cured meats, and aged cheeses. Recommended with 48-month-aged Parmigiano Reggiano.

