

VINI ROSSI FERMI
GUTTURNIO SUPERIORE
GUTTURNIO RISERVA

COLLARE ROSSO
CABERNET SAUVIGNON

BARBERA

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA

PROFUMI
DELLA
NOSTRA
TERRA



GUTTURNIO SUPERIORE D.O.C.

UVE

Il vino è ottenuto da uve Barbera e Bonarda coltivate negli appezzamenti denominati Pernice, Scuole e Gabà, allevate a spalliera tradizionale, con una bassa resa per ceppo, vendemmiate a mano.

VINIFICAZIONE

La macerazione dura circa 10 giorni. Dopo la svinatura il vino è affinato per alcuni mesi in vasche di acciaio. Si procede quindi all'imbottigliamento durante la primavera e all'affinamento in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Ha limpido colore rosso rubino, intenso profumo fruttato con sentore di frutti rossi, gusto secco e morbido.

ACCOSTAMENTI

Si accompagna ai tipici anolini di brastato, secondi di carne, selvaggina, formaggio grana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-19 °C



GUTTURNIO RISERVA D.O.C.

UVE

Il vino è ottenuto da uve Barbera e Bonarda. Le viti, coltivate nell'appezzamento denominato Fontana Barbera, sono allevate a spalliera tradizionale, con una bassa resa per ceppo e vendemmiate a mano.

VINIFICAZIONE

La macerazione, che dura una decina di giorni, avviene in vinificatori di acciaio alla temperatura di circa 30 °C. Dopo la svinatura il vino è messo in barriques e in botti di rovere della capacità di 20 hl, dove resta per quattordici mesi. L'affinamento in bottiglia dura circa sei mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di limpido colore rosso rubino intenso, profumo tipico, con note di more e di

boisé, sapore secco e caldo.

ACCOSTAMENTI

Da accompagnare a gnocchi con formaggio e tartufi, ravioli di carne, carni rosse e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-19 °C



COLLARE ROSSO CABERNET SAUVIGNON D.O.C COLLI PIACENTINI

UVE

Ottenuto dalle uve Cabernet Sauvignon coltivate nell'appezzamento denominato Collinetta, allevate a spalliera tradizionale, con una bassa resa per ceppo, vendemmiate a mano e vinificate in purezza.

VINIFICAZIONE

La macerazione, a temperatura controllata, dura dieci giorni. Dopo la svinatura, il vino è affinato per 14 mesi in barriques e botti di rovere di Slavonia di capacità superiore. Si procede quindi all'imbottigliamento durante la primavera e all'affinamento in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso, profumo speziato con bella armonia tra i sentori del legno e quelli varietali, secco e persistente.

ACCOSTAMENTI

Da abbinare ad arrostiti di carni rosse, umidi di cacciagione e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-19 °C



BARBERA D.O.C COLLI PIACENTINI

UVE

Il vino è ottenuto da uve Barbera coltivate negli appezzamenti denominati Pernice e Gabà, allevate a spalliera tra-

dizionale, con una bassa resa per ceppo, vendemmiate a mano.

VINIFICAZIONE

La macerazione dura circa 10 giorni. Dopo la svinatura il vino è affinato per un breve periodo in botti di legno, per ammorbidirne il gusto. Si procede quindi all'imbottigliamento durante la primavera e all'affinamento in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Ha limpido colore rosso rubino, intenso profumo fruttato con sentore di frutti rossi, gusto secco e morbido.

ACCOSTAMENTI

Si accompagna a primi e secondi piatti con gusti decisi, sia di pesce che di carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-19 °C



PERNICE DI CASTELNOVO V.T.
29011 BORGONOVO VAL TIDONE
PIACENZA
TEL. E FAX 0523 860050
WWW.TENUTAPERNICE.IT