

PODERE
GAIASCHI
AZIENDA AGRICOLA



PODERE GAIASCHI

COLLI PIACENTINI BARBERA FERMA D.O.C.

IL SEGRETO DI MARCO

SENZA SOLFITI AGGIUNTI

- **Tipologia:** rosso secco fermo
- **Vitigno:** 100% Barbera
- **Tenore alcolico:** 13-14% vol. minimo
- **Temperatura di servizio:** 16°C

- **Zona di produzione**
 - **Regione:** Emilia Romagna
 - **Provincia:** Piacenza
 - **Comune:** Ziano P.no Loc.Fornello
- **Tipologia del terreno:** argilloso, calcareo, tufo e vene ciottolose
- **Esposizione:** sud
- **Altitudine:** 180 metri s.l.m.
- **Forma di allevamento:** Guyot
- **Densità impianto:** 3.000 viti per ettaro
- **Raccolta uve:** alla fine di settembre, *rigorosamente a mano*
- **Resa uva per ettaro:** 13 tonnellate/ettaro

Degustazione

Colore: rosso rubino rosso rubino con riflessi violacei

Olfatto: frutta prugne more con nuance di violetta

Gusto: secco, morbido di buon equilibrio, giovanile, fresco, saporito e leggermente tannico



www.gaiaschi.it

Podere Gaiaschi

Località Cà di Sotto 1 Genepreto • 29031 Alta Val Tidone PC • Italia
0523-990346 • gaiaschi.it • vini@poderegaiaschi.it

PODERE GAIASCHI

COLLI PIACENTINI BARBERA FERMA D.O.C.

IL SEGRETO DI MARCO

Vinificazione

Le uve Barbera vengono vinificate in atmosfera protetta senza aggiunta di solfiti in fermentini ad una temperatura al di sotto dei 28°C, con cicli di 6 rimontaggi giornalieri al fine di estrarre al massimo colore, profumi e aromi caratteristici delle uve. La svinatura avviene a fine fermentazione sulle bucce e la successiva fermentazione malolattica avviene in botti di acciaio e cemento. Segue stabilizzazione tartarica, filtrazione e imbottigliamento. La vendita si effettua dopo 6 mesi di stoccaggio.

Abbinamenti gastronomici

Si accompagna bene con primi piatti strutturati, bolliti, grigliate miste di maiale e bovino, grana padano.

Informazioni aggiuntive

- **Tipo bottiglia:** bordolese europea
- **Scatole:** da 6 bottiglie coricate

Podere Gaiaschi

Podere Gaiaschi è un'azienda vinicola a conduzione familiare situata nella Val Tidone, in Emilia-Romagna. La famiglia Gaiaschi coltiva viti da generazioni, con una passione per la produzione di vini di alta qualità che riflettono il "terroir" unico della regione.

La **Filosofia di Podere Gaiaschi** è di dedicarsi alla produzione di vini autentici che esprimono il carattere del territorio. L'azienda si concentra su pratiche agricole sostenibili e sul rispetto per l'ambiente. Le uve sono raccolte a mano e vinificate con la massima cura per preservare la loro freschezza e integrità.

Tutto il personale di vendemmia è sempre a norma e assicurato!



www.gaiaschi.it

Podere Gaiaschi

Località Cà di Sotto 1 Genepreto • 29031 Alta Val Tidone PC • Italia
0523-990346 • gaiaschi.it • vini@poderegaiaschi.it

