

PODERE GAIASCHI

COLLI PIACENTINI BARBERA FRIZZANTE D.O.C.

IL DIAMANTE DI SILVIA

SENZA SOLFITI AGGIUNTI

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

- **Zona di produzione**
 - **Regione:** Emilia Romagna
 - **Provincia:** Piacenza
 - **Comune:** Alta Val Tidone - Loc.Genepreto e Ziano Piacentino - Loc.Fornello
- **Tipologia del terreno:** argilloso, calcareo, tufo e vene ciottolose
- **Esposizione:** sud
- **Altitudine:** 350 - 180 metri s.l.m.
- **Forma di allevamento:** Guyot
- **Densità impianto:** 4.000 ceppi per ettaro
- **Raccolta uve:** fine settembre, *rigorosamente a mano*
- **Resa uva per ettaro:** 12 tonnellate/ettaro

Degustazione

Colore: rosso rubino intenso

Olfatto: sentori di viola, mora, ribes

Gusto: secco, brioso, giovanile, ingresso fresco, saporito, gustosamente 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 FRIZZANTE D.O.C.

IL DIAMANTE DI SILVIA

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. La seconda fermentazione naturale avviene in autoclave che gli conferisce il piacevole gusto frizzante tipico dei colli piacentini. Segue stabilizzazione tartarica, filtrazione e imbottigliamento. La vendita si effettua dopo 2 mesi di stoccaggio.

Abbinamenti gastronomici

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

Informazioni aggiuntive

- **Tipo bottiglia:** borgognotta
- **Scatole:** da 6 bottiglie

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.

www.gaiaschi.it

Podere Gaiaschi

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

