



PODERE
GAIASCHI
AZIENDA AGRICOLA



PODERE
GAIASCHI

PODERE GAIASCHI

GUTTURNIO RISERVA D.O.C.

RISERVA DEL PODERE

- **Tipologia:** rosso fermo
- **Vitigno:** 60% Barbera, 40% Croatina
- **Tenore alcolico:** 13,5% vol. minimo
- **Temperatura di servizio:** 16-18°C

- **Zona di produzione**
 - **Regione:** Emilia Romagna
 - **Provincia:** Piacenza
 - **Comune:** Ziano Piacentino - Loc.Fornello
- **Tipologia del terreno:** argilloso, calcareo
- **Esposizione:** sud-ovest
- **Altitudine:** 180 metri s.l.m.
- **Forma di allevamento:** Guyot
- **Densità impianto:** 3.000 viti per ettaro
- **Raccolta uve:** dalla prima settimana alla metà di ottobre, *rigorosamente a mano*
- **Resa uva per ettaro:** 8 tonnellate/ettaro

Degustazione

Colore: rosso rubino con affascinanti ritorni di luce

Olfatto: intense sensazioni di rabarbaro, tocchi balsamici, poi china, cuoio e spezie dolci

Gusto: pieno, disteso, tannino levigato e sapido, ottima persistenza con ritorni di corteccia, ricordi di pellame e cuoio, conclude con nota mentolata di erbe officinali



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

GUTTURNIO RISERVA D.O.C.

RISERVA DEL PODERE

Vinificazione

Le uve Barbera vengono fatte sovrarmaturare e raccolte e vinificate insieme alle uve Croatina. La fermentazione sulle bucce avviene fino a quando il mosto ha esaurito i suoi zuccheri con una sequenza di 8-10 rimontaggi al giorno. Successivamente viene svinato dal fermentino e posto in botte di rovere dove permane circa 18 mesi per l'affinamento. Segue imbottigliamento e stoccaggio per almeno sei mesi prima della vendita.

Abbinamenti gastronomici

Si accompagna bene con primi piatti (agnolini in brodo, tagliatelle al ragù, lasagne), carni rosse bollite, brasate o grigliate, cacciagione, formaggi stagionati e cinghiale con polenta. A fine pasto è un ottimo vino da meditazione.

Informazioni aggiuntive

- **Tipo bottiglia:** bordolese europea
- **Scatole:** da 6 bottiglie coricate oppure jéroboam da 3 litri in bordolese italiana chiusa a ceralacca, in cofanetto di legno

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

