



FRATELLI PIACENTINI

azienda vinicola



ANTARES

D.O.C. COLLI PIACENTINI GUTTURNIO

Zona di produzione:

Località: Ziano Piacentino

Uvaggio:

Barbera (60%) Bonarda (40%)

Raccolta:

manuale, fine di settembre, primi di ottobre

Fermentazione:

a temperatura controllata con macerazione lunga e frequenti rimontaggi per favorire l'estrazione equilibrata degli antociani e dei tannini della buccia

Vinificazione:

dopo la svinatura e la pressatura soffice delle vinacce, il vino subisce travasi di pulizia prima di passare alla fase di affinamento

Affinamento:

di circa un anno in serbatoi di acciaio

Colore:

rosso rubino con riflessi granati

Bouquet:

buona complessità aromatica che alterna sentori vegetali ai piccoli frutti rossi per passare alla confettura e alla ciliegia sotto spirito

Gusto:

vino dal carattere forte, pieno, robusto, caldo, ancora fresco e sapido.

Aggressivo in gioventù si fa poi più gentile e ampio nel tempo.

Vendemmia: 2006 - 2009

Gradazione alcolica: 13,5% vol. – 14% vol.