



Formaggini & Peveri



“Negar” – Gutturnio Superiore

€14,00

Tipologia: Rosso fermo – Colli Piacentini DOC

Uve: Barbera 60% – Bonarda 40%

Colore: rosso rubino scuro, dalla sua intensità è nato il nome in forma dialettale

Profumo: intenso, ottima nota aromatica e speziata con note di viole e di ciliegia, ottimo l'equilibrio dei profumi.

Sapore: piacevolmente fruttato, nota di ciliegia e marasca, secco e sapido, con un ottimo equilibrio gustativo.

Servizio: 16 – 18 °C; bicchiere alto e bombato.

Abbinamento: primi piatti succulenti, paste al forno; intingoli di carne o selvaggina.

Descrizione

Le uve Barbera e Croatina selezionate sono state vendemmiate tardivamente, raccolte in casse di legno da 15 Kg dove, coperte, hanno riposato per circa due settimane. Il mosto fermenta in vasche di cemento con lieviti selezionati; lasciamo le bucce in macerazione per 6-7 mesi in modo che venga estratto veramente tutto delle uve. Il vino, nell'arco di due inverni, raggiunge la sua naturale stabilità maturando in serbatoi di acciaio.

Negar è il frutto del nostro amore per il territorio: un gutturnio fermo e importante vinificato come si faceva una volta che incarna il sapore della nostra terra, una delle sette colline vitate di Ziano Piacentino.

Disponibile anche in Magnum da 1,5 litri e Jeroboam da 3,0 litri.

