

"50 VENDEMMIE"

Gutturnio Classico Superiore DOC 2019



Località: Borgonovo Val Tidone (PC) - Emilia Romagna

Telefono: 0523.846411

E-mail: segreteria@cantinavaltidone.it



www.cantinavaltidone.it



@enotecavaltidone



@cantina_valtidone



SPECIALE ATTESTATO REGIONALE - EMILIA ROMAGNA

Denominazione: DOC

Colore: Rosso

Annata: 2019

Vitigno/i: Barbera 55% - Croatina 45%

Comune di produzione: Comuni della Val Tidone

Altimetria: 280-400mt s.l.m.

Tipologia del terreno: Limoso argilloso

Epoca di vendemmia: Settembre/Ottobre

Tipo di raccolta: Manuale

Temperatura di fermentazione: 22°-25°C

Tipologia di contenitore: Acciaio, cemento

Periodo di maturazione: /

Affinamento: 3 mesi

Gradazione alcolica: 13% vol.

Classification: DOC

Type of wine: Red

Vintage: 2019

Grape variety(s): Barbera 55% - Croatina 45%

Municipality of production: Municipalities of Val Tidone

Altitude: 280-400mt a.s.l.

Soil: Silty clay

Harvest period: September/October

Type of collection: Manual

Fermentation temperature: 22°-25°C

Type of container: Steel, concrete

Time of maturation: /

Refining of wine: 3 months

Alcoholic graduation: 13% vol.

“JULIUS”

Gutturnio DOC Superiore 2017



Località: Borgonovo Val Tidone (PC) - Emilia Romagna

Telefono: 0523.846411

E-mail: segreteria@cantinavaltidone.it



www.cantinavaltidone.it



@enotecavaltidone



@cantina_valtidone



SPECIALE ATTESTATO REGIONALE - EMILIA ROMAGNA

Denominazione: DOC

Colore: Rosso

Annata: 2017

Vitigno/i: Barbera 55% - Croatina 45%

Comune di produzione: Comuni della Val Tidone

Altimetria: 250-350mt s.l.m.

Tipologia del terreno: Limoso argilloso

Epoca di vendemmia: inizio Ottobre

Tipo di raccolta: Manuale

Temperatura di fermentazione: 22°-25°C

Tipologia di contenitore: Acciaio

Periodo di maturazione: 9-12 mesi

Affinamento: 6 mesi

Gradazione alcolica: 14% vol.

Classification:

DOC

Type of wine:

Red

Vintage:

2017

Grape variety(s):

Barbera 55% - Croatina 45%

Municipality of production: Municipalities of Val Tidone

Altitude:

250-350mt a.s.l.

Soil:

silty clay

Harvest period:

early October

Type of collection:

Manual

Fermentation temperature: 22°-25°C

Type of container:

Steel

Time of maturation:

9-12 months

Refining of wine:

6 months

Alcoholic graduation:

14% vol.

“ZEFIRO”

Ortrugo dei Colli Piacentini DOC 2019



Località: Borgonovo Val Tidone (PC) - Emilia Romagna

Telefono: 0523.846411

E-mail: segreteria@cantinavaltidone.it



www.cantinavaltidone.it



@enotecavaltidone



@cantina_valtidone



SPECIALE ATTESTATO REGIONALE - EMILIA ROMAGNA

Denominazione: DOC

Colore: Bianco

Annata: 2019

Vitigno/i: Ortrugo

Comune di produzione: Comuni della Val Tidone

Altimetria: 250-380mt s.l.m.

Tipologia del terreno: Limoso argilloso, marna calcarea

Epoca di vendemmia: metà Settembre

Tipo di raccolta: Manuale

Temperatura di fermentazione: 18°C

Tipologia di contenitore: Acciaio

Periodo di maturazione: /

Affinamento: 3 mesi

Gradazione alcolica: 12% vol.

Classification:

DOC

Type of wine:

White

Vintage:

2019

Grape variety(s):

Ortrugo

Municipality of production: Municipalities of Val Tidone

Altitude: 250-380mt a.s.l.

Soil:

silty clay, marl calcareous

Harvest period:

half September

Type of collection:

Manual

Fermentation temperature: 18°C

Type of container: Steel

Time of maturation: /

Refining of wine: 3 months

Alcoholic graduation: 12% vol.