



## “VIGNAMORELLO” GUTTURNIO D.O.C. SUPERIORE

Rosso fermo strutturato, nasce dal nostro cru di Gutturnio, il vigneto Morello, sito in posizione elevata, con esposizione nord-sud. Ogni anno viene effettuato un significativo diradamento dei grappoli e l'uva viene raccolta a uno stadio di maturità avanzata. Sono questi i principali motivi della differenza tra il nostro Gutturnio base e il Vignamorello: una differenza di struttura, maturità, profondità, longevità. Differenza d'uva, dunque, ma anche di vinificazione, soprattutto per l'intervento del legno. Il quale, però, non è concepito nel Vignamorello, come una 'scuola', che plasmò e modificò profondamente il carattere del vino, come capita nella maggior parte dei vini rossi di simile livello, ma come una pura fonte di spezie, ad accrescere la complessità del vino. Tutto ciò per ottenere un vino concentrato e importante, ma anche dall'approccio immediato e dal carattere pensosamente solare, riflesso in uva della serenità che emana dalle nostre bellissime colline piacentine.

**Le Uve** 55-60% Barbera, 40-45% Bonarda.

**I Vigneti** vigneto Morello; altitudine 200-210 metri sul livello del mare; suolo argilloso-limoso (terre rosse antiche), poco fertile; anni d'impianto 1980 50%, 1983 30%, 2000 20%; sistema d'allevamento Guyot 70%, Casarsa 30%; piante per ettaro 3.300 80%, 5.000 20%; diradamento dei grappoli 30-45%.

**La Vinificazione** epoca di vendemmia fine settembre-prima metà di ottobre; durata della macerazione sulle bucce 12-15 giorni; temperatura di fermentazione 28-30°C; affinamento in barriques di 2, 3 e 4 anni per 6 mesi; nessuna chiarifica e filtrazione; imbottigliamento circa 10 mesi dopo la vendemmia.

**Altre notizie** primo anno di produzione 1988; produzione media 12.000 bottiglie; si può bere subito o entro 15-18 anni.

**Il Vignamorello a tavola** con piatti di carne bianca e rossa, anatra, alcuni primi piatti molto sostenuti e carichi, alcuni formaggi stagionati.

