



SANTA GIUSTINA

Il tuo vino.



Santa Giustina si sviluppa su circa cento ettari, in una zona anticamente riconosciuta per la vocazione del terreno alla produzione di Gutturnio, coltivata biologicamente.

La **Cantina** è costituita da un'area esterna, dove avviene la ricezione delle uve e una parte interna di vinificazione e di prima maturazione dei vini in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Nella parte sottostante si trova la sala di affinamento, con locali a volta, dove barrique, tonneau e bottiglie riposano in condizioni di umidità, temperatura e luce ottimali.



I **vigneti di Santa Giustina**, principalmente esposti a mezzogiorno, sono allevati con grande cura e amore, abbinati a potature severe e a un'attenta defoliazione, danno vita a raccolti limitati ma di alta qualità. Apprezzati in ogni occasione, i preziosi vini di Santa Giustina sono una delle meraviglie locali che devono essere provate.

Le uve rosse di produzione aziendale sono Barbera, Croatina (Bonarda), Cabernet Sauvignon e Merlot, mentre tra le bianche si raccolgono Ortrugo, Sauvignon Blanc e Malvasia.



Dalla Selezione dei migliori appezzamenti e delle migliori uve sono prodotti i **Cru di Santa Giustina**, affinati in prestigiose botti di rovere francese, appositamente create per la cantina. I **Muri, Gutturnio** è ottenuto dall'attento e sapiente uvaggio di Barbera e Croatina; **Barbaro**, Barbera 100%, entrambi affinati in tonneau di legno della capacità di 600 litri.





La **Rosa d'Inverno**, uvaggio di Cabernet Sauvignon e Merlot raccolti tardivamente, e **Stellato**, prodotto con una piccolissima selezione di Malvasia appassita all'antica maniera, in locali ben areati, entrambi maturano in Barrique di rovere della capacità di 250 litri. **Villa Soldati** è ottenuto dal fortunato uvaggio di Barbera e Croatina, con l'aggiunta di una percentuale di uve segrete. **Anricus** è un vino fresco, profumato e piacevole, ricavato da un uvaggio di Ortrugo, Malvasia e Sauvignon Blanc.

Gli ultimi nati tra le Selezioni di Santa Giustina sono 2010, Spumante Brut a base Ortrugo, e 1937 Spumante Dry Rosè a base Barbera.

In produzione, per chi sa avere pazienza, 1981 Spumante Brut Metodo Classico 36 mesi, a base Ortrugo.

I colori della natura hanno ispirato la produzione dei vini Santa Giustina, ogni vino è un'esperienza sensoriale di gusto, olfatto, vista. Il colore ci guida in un viaggio emozionale.





Gutturnio

Gutturnio Frizzante, Il Superiore, I Muri, Villa Soldati

Il **Gutturnio** è un vino DOC la cui produzione è consentita nella provincia di Piacenza è ottenuto dai Vitigni di Croatina e Barbera.

È il capostipite dei vini rossi piacentini. Nel 1967 il Gutturnio è stato tra i primi dieci vini italiani (e il primo vino piacentino) a ricevere la Denominazione di Origine Controllata. Questo vino era già conosciuto nell'antica Roma ed è menzionato dal Senatore Pisone in una conversazione con Cicerone. Nel Po piacentino è stata ritrovata una coppa in argento di origine romana chiamata "Gutturnium", utilizzata appunto per bere vino. Ancora adesso in alcune trattorie il vino è servito in tazza. Il Gutturnio è prodotto in versione frizzante e ferma. La variante frizzante si abbina ai taglieri di salumi piacentini D.O.P. salame, coppa e pancetta, con i formaggi o anche con il pistà d grass (lardo battuto a coltello con aglio e prezzemolo). Ottimo con i primi piatti della cucina piacentina come i classici Pisarei e fasò (gnocchetti di acqua e farina fatti a rigorosamente mano, conditi con un sugo di fagioli borlotti). Le versioni ferme sposano arrosti e bolliti, brasati e carni alla griglia. Eccellente, l'abbinamento con la coppa piacentina arrosto.



Ortrugo

Ortrugo, 2010, 1937

L'**Ortrugo** è il vino bianco piacentino più diffuso. Il vitigno, sempre presente nel territorio piacentino, era utilizzato come uva da taglio. Con l'affermarsi della Malvasia di Candia aromatica i vigneti di Ortrugo sono stati in larga parte estirpati. Per anni non è stato riconosciuto il valore di questo vitigno che non veniva vinificato in purezza. Solo all'inizio degli anni Settanta, grazie all'interessamento di alcuni viticoltori piacentini, è riscoperto l'Ortrugo come





vitigno in grado di dare vita a un vino tutto suo.

Il vino si presenta di colore paglierino chiaro tendente al verdognolo con un sapore secco e un caratteristico retrogusto amarognolo. Viene tradizionalmente prodotto nelle tipologie frizzante o spumante. Il vitigno è decisamente vigoroso e si presta meglio alla coltura nei terreni collinari dove riduce sensibilmente la produttività a favore della qualità del grappolo.

Piacevole da aperitivo, con antipasti di pesce, di verdure e delicati formaggi teneri. Graditissimo con minestre dal gusto deciso o zuppe di pesce. Apprezzato con carni bianche e pesce nobile sia al forno sia al cartoccio. La tipologia frizzante è perfetta in abbinamento a frittiture di pesce o al classico fritto misto all'emiliana, perché pone in risalto la piacevolezza della frutta, della verdura, del piccolo pesce e della carne, soprattutto se di maiale.

I nostri vini sono divisi in Giovani, Selezioni e Spumanti & Passiti. Ogni categoria contiene la migliore espressione dei prodotti del nostro territorio.

Le schede tecniche dei vini possono essere inviate su Vostra richiesta.

