



SANTA GIUSTINA  
Il tuo vino.

MADEWEB.IT



# VILLA SOLDATI

**Barbera 55% , Croatina 35%, uve segrete 10%**

ROSSO FERMO | GUTTURNIO SUPERIORE DOC

**GRADAZIONE:** 13% Vol. - **ZONA DI PRODUZIONE:** Val Tidone, PC



## DESCRIZIONE

### VIGNETO

L'età media dei vigneti è di 12 anni, si tratta quindi di coltivazioni in piena produzione su terreni di medio impasto. La forma di allevamento scelta per il Barbera è il cordone speronato mentre, per la Croatina, si adotta il Guyot al fine di compensare la tendenza di questa varietà a produrre le prime due gemme cieche. I vigneti sono esposti a sud-ovest.

### VINIFICAZIONE

Santa Giustina ha deciso di riservare a questo vino una ricetta esclusiva. Punto di forza di questo vino è certamente il blend di uve utilizzato per la sua realizzazione. La raccolta delle stesce avviene manualmente e a maturazione ideale. La fase di macerazione, con la sua durata medio-lunga (25 giorni circa), consente l'estrazione ottimale dei componenti della buccia. Per lo stesso motivo, i ripetuti rimontaggi e il controllo costante delle temperature, preparano il vino alla successiva fase di affinamento. Villa Soldati riposa in botti di rovere francese per non meno di 18 mesi.

### COLORE

Rosso rubino intenso, tendente al granato.

### ODORE

Al naso prevalgono note speziate fra le quali primeggia il pepe nero. Fra i sentori fruttati troviamo invece una golosa marasca sotto spirito.

### SAPORE

Il primo impatto è pieno, rotondo e morbido. Il retrogusto presenta invece un'intensa componente tannica e una leggera nota amarognola.

### ABBINAMENTI

Gli abbinamenti spaziano dalla carne al formaggio stagionato. Meglio prediligere carni arrosto o alla griglia, salse a base di funghi o di radicchio e piatti speziati in generale.

### COME SERVIRE

Si consigliano bicchieri ballon di media ampiezza. La temperatura di servizio ideale è di 18°-20°C.

**Az. Agricola Santa Giustina** | SRL - Società Agricola | Loc. Santa Giustina, Arcello 29010 Pianello Val Tidone PC Italy | Tel: +39 0523 994612 | Fax: +39 0523 998059  
info@santagiustina.com - www.santagiustina.com

FRUTTATO INVECCHIATO FLOREALE MINERALE DOLCE