

Il più famoso dei rossi piacentini, già prodotto ai tempi di Giulio Cesare con sapiente unione di Barbera e Bonarda, esalta le sue doti di sapidità e di fragranza nella versione frizzante naturale. In origine, la leggera presa di spuma si svolgeva nelle anfore di terracotta a chiusura ermetica; oggi il processo avviene in autoclave, ma il principio di base è sempre lo stesso, secondo natura.



Questo vino D.O.C, è ottenuto con uve vitigno Bonarda 40% e Barbera 60% delle colline piacentine (200-250 m.s.m.), da vigneti con limitata a 120 q.li/ha.

*Vinificato* “in rosso” a temperatura controllata; la vivacità è frutto di fermentazione naturale in autoclave

*Aspetto*: spuma rossa;

*colore* porpora con riflessi rubino

*Profumo*: fragrante di uva e frutti di bosco

*Sapore*: secco, pieno e garbato, sapido e vivace

Servire fresco, a 15° c, con primi piatti saporiti, salumi, formaggi, carni.