

Luretta

L'Ala del drago



Vino Rosso

D.O.C. colli piacentini gutturnio superiore
terreno depositi alluvionali argillosi e marne

Coltivazione

data di impianto 1965 - 1995
concimazione nessuna
sistema di allevamento cordone speronato e guyot
semplice
uva barbera - bonarda
piante per ettaro 5000
resa per ettaro 6000 Kg

Vinificazione

lieviti selezionati
tempo di fermentazione 20 giorni
contenitori 100% barriques
barriques rinnovo annuale 50%
permanenza nelle barriques 18 mesi

Note di degustazione

colore rosso intenso
naso frutta matura e spezie
palato morbido con sentori di frutti rossi
abbinamento salumi e carni rosse

Note del produttore

Personalità e tradizione.
Riserva di un esiguo numero di bottiglie prodotte dalle vigne più vecchie, L'Ala del Drago rappresenta un'eccellenza nel campo del gutturnio piacentino. Incontro e sodalizio unico tra la fresca tenacia della barbera e la rossa potenza del bonarda.

Luretta

L'Ala del drago



Red Wine

D.O.C. (denomination of controlled origin)

colli piacentini gutturnio superiore

soil clay and marl alluvium

Cultivation

vineyard planted from 1965 to 1995

no fertilization

training method single spurred cordon and simple guyot

grapes barbera and bonarda

plants per hectare 5000

yield per hectare 6000 Kg

Wine-making process

selected yeasts

fermentation time 20 days

wood 100% small French oak

turnover of wood 50% per year

aging in wood 18 months

Notes

colour intense red

scent ripe fruit and spices

taste soft with an aftertaste of red fruits

suitable with cold cuts and red meat

Producer's notes

Personality and tradition.

This wine comes from a reserve of a small number of bottles of wine produced from the oldest vineyards. Ala del Drago represents a point of excellence in the gutturnio piacentino. It is an encounter between the fresh tenacity of the barbera and the red power of the bonarda.