



Localita	PIACENZA
Location	piacenza
Descrizione	<p>E' ottenuto dalle uve dell'omonimo vitigno per almeno l'85% e da altre uve di analogo colore raccomandate o autorizzate nella provincia di Piacenza, con una produzione massima di 10 tonnellate per ettaro ed una resa in vino non superiore al 70%. Presenta colore rosso rubino, talvolta granata, ha profumo caratteristico, leggermente erbaceo, secco ed abboccato, lievemente tannico, tranquillo con un titolo di alcol di almeno 12% vol.. Particolarmente indicato all'invecchiamento, conserva le sue migliori qualità mediamente per 3/4 anni. Da servirsi alla temperatura ideale di circa 18-19°C previa leggera ossigenazione.</p> <p>E' un vino adatto principalmente per accompagnare piatti di carne, fritti ed alla brace, ricchi di aromi e succulenti. Acidità totale minima: 4,5 g/l. Estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.</p>
Aziende	Piace Doc - Consorzio di Tutela Vini D.O.C. Colli Piacentini + 39.0523.591720