

Cantine Casabella

L'ESSENZA DEL MONT'ARQUATO

Duca di ferro: è il simbolo per eccellenza del Mont'Arquato. Un vino elegante, corposo, forte e nobile. Come il Duca di Castell'Arquato da cui trae ispirazione. Il suo simbolo, l'armatura che fu di Alessandro Farnese intarsiata di oro, diventa il legame con il territorio, un omaggio al piccolo borgo, teatro di eventi storici indimenticati. Un vino protagonista a livello internazionale: un riserva d'eccezione, insignito di premi, che non smette di stupire.



Cantine Casabella è il cuore pulsante del Mont'Arquato.

Quell'insieme di storia, tradizioni e territorio che si rinnovano da secoli con i prodotti che portiamo nel mondo.

Creati seguendo l'ispirazione di questa terra, dei suoi avi, fonte di segreti e passioni, punto di partenza per il raggiungimento dell'eccellenza.

Mont'Arquato, che trae origine dall'antica storia di Castell'Arquato, perla medievale del Ducato di Parma e Piacenza, è il luogo dell'origine. Quello del *Castrum* da cui nasce un racconto che unisce ideali, uomini ed episodi in un prodotto che attraversa il tempo.

Ne esce una linea, di selezione, di vini pregiati e di altissima qualità. Tutti frutto della terra del vino, della Valtidone. I nostri vigneti, situati a Ziano Piacentino, forti di una tradizione secolare, sono la culla di vini che non smettono di stupire, di raccontare, di deliziare. Sono i vini del Mont'Arquato, che dopo millenni di tradizione sono ancora oggi ricercati per la naturalezza e la delicatezza del gusto.

Perché il nostro futuro ha secoli di storia.

Cantine Casabella affonda le radici nella storia dell'antica terra del vino: Ziano Piacentino. Parte del podere che fu della nobile famiglia dei Montemartini, che per secoli ha unito il piacentino con l'Oltrepò pavese, nei primi anni del Novecento prese vita autonoma. Nel 1914 fu prodotta la prima etichetta "Casabella". Da allora inizia una storia che continua ad appassionare.



CANTINE CASABELLA

Loc. Socciso 6- 29014 Castell'Arquato (PC)- ITALY
tel. +39(0)523804441; info@cantinecasabella.com
www.cantinecasabella.com

Duca di Ferro

Mont'Arquato

COLLI PIACENTINI DOC GUTTURNIO RISERVA 2010

Vitigno

Uvaggio: Barbera 55% - Croatina 45%

Produzione

Scelta dei migliori grappoli a maturazione avanzata. Pigiatura classica con separazione dei raspi. Fermentazione con le bucce a temperatura di 26 °C per 10 giorni. Fermentazione malolattica. Affinamento e maturazione in barriques francesi per 12 mesi alla temperatura di 15 °C. Affinamento in bottiglia per ulteriori 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi granati

PROFUMO: Ampio, intenso, persistente, dove la nota dei frutti di bosco si fonde ai sentori di vaniglia.

SAPORE: Armonico, elegante, di ottima struttura di corpo.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 % vol.

Abbinamenti gastronomici

Carni importanti, arrostiti e selvaggina.

Servire a 18° C in calici grandi a tulipano aperto.



Duca di Ferro

Mont'Arquato

COLLI PIACENTINI DOC GUTTURNIO RISERVA

GRAN MENZIONE VINITALY 2015 "GUTTURNIO DOC RISERVA
MONT'ARQUATO DUCA DI FERRO 2010"

DENOMINAZIONE D'ORIGINE VINITALY 2014 "GUTTURNIO DOC RI-
SERVA MONT'ARQUATO DUCA DI FERRO 2010"

GRAN MENZIONE VINITALY 2014 "GUTTURNIO DOC RISERVA
MONT'ARQUATO DUCA DI FERRO 2010"

FHC CHINA 2011: BRONZE AWARD "COLLI PIACENTINI DOC GUT-
TURNIO RISERVA MONT'ARQUATO DUCA DI FERRO 2006"

GRAN MENZIONE VINITALY 2010 "COLLI PIACENTINI DOC GUT-
TURNIO RISERVA MONT'ARQUATO DUCA DI FERRO 2006"

GRAN MENZIONE VINITALY 2009 "COLLI PIACENTINI DOC GUT-
TURNIO RISERVA MONT'ARQUATO DUCA DI FERRO 2005"

