



C O S T A B I N E L L I

GUTTURNIO SUPERIORE DOC



Composizione Ampelografica:

60% Barbera - 40% Bonarda

Sesti di impianto:

4000 Piante/Ha

Gestione della vite :

Guyot semplice.

Resa uva :

60/80 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione:

Dopo una pigiatura soffice e una macerazione a temperatura di 23°C per 10 giorni, seguono una breve stagionatura e l'imbottigliamento nei primi mesi dell'anno.

Colore:

Rosso rubino brillante di buona intensità.

Sapore:

Morbido, strutturato con note di liquirizia e cuoio.

Profumo:

Ampio, maturo con note speziate.

Gradi alcolici:

12,5% vol

Temperatura di servizio :

18°C

Abbinamenti gastronomici :

Minestre, zuppe, carni rosse e formaggi di media stagionatura.

Bottiglia :

Bordolese 0,75 litri.