

## GUTTURNIO SUPERIORE DOC



*Composizione Ampelografica:*

Barbera 55% Croatina (Bonarda) 45%

*Natura del Terreno :*

Medio impasto, leggermente calcareo, con venature profonde di solfato di calcio.

*Esposizione:*

Sud - ovest

*Sesti di impianto:*

4000 Piante/Ha

*Gestione della vite :*

Guyot semplice. Altezza 50 cm.

*Resa uva :*

80 Q.li/Ha

*Tecnologia di produzione:*

Dopo la pigiatura, macerazione per 9 giorni con rimontaggi giornalieri. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 20-25°C.

Il vino è stato messo in barrique per 3 mesi.

Assemblaggio, piccola chiarifica, filtrazione finale e imbottigliamento nei primi mesi dell'anno.

*Caratteristiche organolettiche:*

Colore rosso rubino intenso, sapore consistente e ricco di frutta, la potenza alcolica si fonde nel finale di legno e liquirizia, profumo fresco e maturo al tempo stesso con la frutta ed il cuoio che si fondono.

*Abbinamenti gastronomici :*

Zuppe saporite, carni rosse e formaggi di media stagionatura.

*Temperatura di servizio :*

18°C

*Gradi alcolici:*

12,5% vol

*Bottiglia :*

Bordolese 0,75 litri.