



*il Poggiarello*

---

GUTTURNIO SUPERIORE DOC PERTICATO VALANDREA

---



*Composizione Ampelografica:*

Barbera 55% Croatina (Bonarda) 45%

*Natura del Terreno :*

Sciolto e calcareo, medio impasto tendente al sabbioso.

*Esposizione:*

Sud

*Sesti di impianto:*

3600 Piante/Ha

*Gestione della vite :*

Guyot semplice.

*Resa uva :*

70 Q.li/Ha

*Tecnologia di produzione:*

Dopo la pigiatura, macerazione per 9 giorni con rimontaggi giornalieri. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 28-30°C.

Il vino è stato messo in barrique di II, III passaggio per 12 mesi. Assemblaggio, leggera chiarifica e filtrazione finale.

*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:*

13,5% vol

*Bottiglia :*

Bordolese 0,75 litri.