

GUTTURNIO SUPERIORE DOC

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	Gutturnio Superiore Doc
VITIGNO	Barbera 60%, Bonarda 40%
GRADAZIONE	12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	<4 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°C
FORMATO BOTTIGLIA	0,75 l Bordolese
VIGNETI	Viticultura esclusivamente di collina. Altitudini da 220 a 350 metri slm con terreni di medio impasto formati da argille leggermente calcaree
TECNOLOGIA DI PRODUZIONE	Dopo una pigiatura soffice e una macerazione a temperatura di 23°C, seguono una giusta stagionatura e l'imbottigliamento nella primavera successiva

ANALISI SENSORIALE

COLORE	Rosso rubino profondo
PROFUMO	Ampio e persistente, con note speziate di ciliegia matura e di frutta rossa polposa
SAPORE	Strutturato e speziato, con note di frutta matura
ABBINAMENTI	Minestre, zuppe, carni rosse e formaggi di media stagionatura

