

Gutturnio Superiore D.O.C.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Uve e percentuali: 60% Barbera 40% Bonarda

Tipologia del terreno: limoso-argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Numero ceppi per ettaro: 4000 Ha

Resa per ettaro in quintali: 80 q.li/Ha

Epoca vendemmia: fine settembre/inizio ottobre

Vinificazione Maturazione Affinamento: le uve vengono diraspa-pigiate, la macerazione dura 10 gg circa. Dopo la svinatura il vino viene affinato in vasca per stabilizzare il colore. Il vino viene imbottigliato in primavera, l'affinamento avviene in bottiglia

Colore: rosso rubino

Profumo: vinoso, fruttato con sentore di frutti rossi

Sapore: secco e morbido

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti: carni rosse, formaggi

