

VERUS Gutturnio frizzante fermentazione naturale D.O.C.

Gradazione alcolica: 12,4% 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 Barbera e Bonarda vengono vinificate separatamente poiché la maturazione avviene in tempi diversi. La macerazione dura circa 8 giorni. Dopo l'assemblaggio il vino viene stoccato in vasca. Con la prima luna calante di marzo il vino con il residuo zuccherino viene imbottigliato e la rifermentazione avviene in bottiglia.

Colore: rosso rubino

Profumo: fruttato con sentore di frutti rossi

Sapore: asciutto, intenso

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamenti: salumi, carni rosse e arrostiti

