

# 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-pigate, 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

