
GUTTURNIO SUPERIORE DOC



Composizione Ampelografica:
60% Barbera - 40% Bonarda

Sesti di impianto:
4000 Piante/Ha

Gestione della vite :
Guyot semplice.

Resa uva :
60/80 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione:
Dopo una pigiatura soffice e una macerazione a temperatura di 23°C per 10 giorni, seguono una breve stagionatura e l'imbottigliamento nei primi mesi dell'anno.

Colore:
Rosso rubino brillante di buona intensità.

Sapore:
Morbido, strutturato con note di liquirizia e cuoio.

Profumo:
Ampio, maturo con note speziate.

Gradi alcolici:
12,5% vol

Temperatura di servizio :
18°C

Abbinamenti gastronomici :
Minestre, zuppe, carni rosse e formaggi di media stagionatura.

Bottiglia :
Bordolese 0,75 litri.