

GUTTURNIO DOC CLASSICO SUPERIORE



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Uvaggio: Barbera 55%, Bonarda 45%
- Sistema di allevamento: Guyot con 4000 ceppi per ettaro
- Altitudine vigneto: 250-300 m slm
- Terreno argilloso calcareo
- Resa: 10000 Kg/Ha
- Affinamento: 6 mesi in acciaio + 3 mesi in bottiglia
- Grado alcolico: 13,5% vol

SCHEDA DESCRITTIVA

Vino di grande pregio ottenuto attraverso l'uvaggio tra i due vitigni a bacca rossa di più antica tradizione piacentina: il "Barbera" e la "Bonarda". L'uva, generalmente raccolta tra fine settembre ed inizio ottobre, proviene dai vigneti aziendali più vecchi e meglio esposti, situati nella zona classica e più vocata di produzione del Gutturnio.

Una lunga macerazione sulle vinacce 12/15 giorni permette di estrarre tutte le sostanze più nobili che contribuiranno a dare un prodotto di grande concentrazione olfattiva e gustativa; affinamento in botte di acciaio per 6 mesi. Prima della commercializzazione il vino subisce un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi.

Il vino si presenta limpido, di colore rosso rubino intenso, morbido e rotondo. Al naso è molto profondo, elegante e fresco, il profumo è intenso e caratteristico con sentori di frutta a bacca rossa ed una vinosità spiccata.

Al palato è potente, secco, caldo, di corpo ed armonico. Il finale è pastoso con una lunga persistenza. Questo rosso piacentino è inseparabile compagno di antipasti di salumi, primi piatti importanti, arrosti e formaggi stagionati.

Si consiglia di servirlo a 18° C