

# GUTTURNIO DOC



UVE: Barbera 60% Bonarda 40%

ZONA DI PRODUZIONE: Valtidone PC

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 8 anni

RESA: 60 q di uva per ettaro

VINIFICAZIONE: Raccolta delle uve e immediata pigiatura soffice. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e macerazione sulle bucce per circa 20 giorni con frequenti rimontaggi. Presa di spuma in autoclave per la versione vivace.

DESCRIZIONE: Rosso rubino intenso, con vivaci accenti violacei. Naso intenso, fine. Gradevoli sentori di ribes e more si uniscono a tonalità floreali. Di corpo, snello, mostra un bell'equilibrio tra la freschezza e i tannini setosi; piacevoli l'astringenza, la morbidezza e il calore.

Persistenza fruttata, lunga, con chiusura delicatamente ammandorlata. Con primi e secondi piatti di carne. Disponibile anche nella versione vivace.

