

# I MURI GUTTURNIO DOC



UVE: Barbera 60% Bonarda 40%

ZONA DI PRODUZIONE: Colline sovrastanti Pianello  
Valtidone PC

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: Fra 3 e 10 anni

RESA: 60 q di uva per ettaro

VINIFICAZIONE: Raccolta delle uve e immediata pigiatura. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e macerazione sulle bucce per circa 20 giorni con frequenti rimontaggi. Maturazione in tonneau per circa 12 mesi. Affinamento di 6 mesi in bottiglia.

DESCRIZIONE: Rosso rubino, molto concentrato.

Al naso offre intriganti e intensi sentori di spezie dolci, intervallati da caldi toni di frutti di bosco in confettura. Di ottima struttura e complessità, rotondo, mostra un bell'equilibrio e piacevole astringenza. Lungo e complesso il finale dai ricordi fruttati e speziati. Con secondi a base di cacciagione e carni rosse, arrostiti e stufati.

