

# IL SUPERIORE GUTTURNIO



UVE: Barbera 60% Bonarda 40%

ZONA DI PRODUZIONE: Valtidone PC

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 10 anni

RESA: 60 q di uva per ettaro

VINIFICAZIONE: Raccolta delle uve, diraspatura, fermentazione in acciaio a temperatura controllata e macerazione sulle bucce per circa 20 giorni con frequenti rimontaggi. Pigiatura soffice.

DESCRIZIONE: Rosso rubino intenso, con vivaci accenti violacei. Naso intenso, fine. Gradevoli sentori di ribes e more si uniscono a tonalità floreali. Di corpo, 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.

