



# Gutturnio

## SUPERIORE

**UVA:** Barbera 60% - Bonarda 40%.

**GRADI:** 13,5 % vol. 750

**VINIFICAZIONE:** Fermentazione in vasche inox, sia con lieviti indigeni che selezionati a temperatura controllata.

**AFFINAMENTO:** Inox 3 mesi + di 2 mesi in bottiglia; presa di spuma lieve.

**LONGEVITÀ:** 2,5 – 3 anni.

**COLORE:** Rosso rubino scuro, sfumature violacee, cromatura intatta, pulito; consistente il frutto dell'uva.

**PROFUMO:** Intenso, con nota aromatica e speziata; ottime le note di viole e di ciliegia matura, buona l'acidità olfattiva e l'equilibrio dei profumi.

**SAPORE:** Piacevolmente fruttato, nota di ciliegia e marasca, fresco, sapido e con un ottimo equilibrio gustativo; acidità perfetta, così il ph; gusto secco.

**SENSAZIONI:** Piacevole, rotondo, avvolgente; struttura del vino di media-alta consistenza, ottima l'integrità e l'equilibrio complessivo; piacevole l'armonia naso-bocca.

**SERVIZIO:** 14 - 16 °C (estate), 16 - 18 °C (inverno); bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso.

**ABBINAMENTO:** È il fratello della versione frizzante. Facile l'abbinamento con i piatti a base di carne. Ottimo con le carni da brace e da griglia, ad esempio con il maialino o la porchetta.

