

ANTIQUUM

GUTTURNIO RISERVA DOC



UVA: Barbera 60% Bonarda 40%. Barbera (storica): Grappolo medio, piramidale, tendenzialmente compatto, alato (150-200 gr). Acino medio, ellissoidale, con buccia molto pruinosa e di colore blu intenso, sottile ma consistente. Bonarda (storica): Grappolo piccolo a forma di pigna, poco alato, irregolare e spargolo (150-250 gr); Acino piccolo, rotondo, molto dolce, buccia pruinosa, spesso piuttosto coriacea, leggermente tannica, di colore nero.

GRADI: 13,5 % vol. 750.

VINIFICAZIONE: fermentazione in vasche inox per 15 gg, sia con lieviti indigeni che selezionati.

AFFINAMENTO: 12 mesi barrique + di 6 mesi in bottiglia.

LONGEVITA': 5 - 6 anni.

COLORE: rosso scuro cardinalizio, sfumature granate, cromatura rubino intenso e con tratti violacei; molto pulito, consistente e con ottima base glicerica.

PROFUMO: complesso, dal floreale al fruttato e con sensazioni speziate; buone le note di frutti di bosco e di ciliegia; così l'acidità olfattiva e l'equilibrio dei profumi.

SAPORE: elegante-celtico, speziato-fruttato, rotondo-trittico (durone-carruba-vaniglia); ottima l'acidità e il ph; gusto decisamente secco e mandorlato.

SENSAZIONI: vino particolare, dove si esaltano le uve barbera e bonarda e la natura del terreno arido e ricco di minerale; forte struttura del vino, identica l'armonia tra naso e bocca. Lievemente tannico, chiude la nota dolce di mandorla tostata.

SERVIZIO: 16 - 18 °C ; bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso

ABBINAMENTO: Si accompagna con piatti dai forti sapori, dagli antipasti ai piatti di mezzo nonché con carni alla brace, cacciagione, anche selvatica, e quanto del gusto personale e territoriale.

