

GUTTURNIO

SUPERIORE



UVA: Barbera e Bonarda. 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, spessa piuttosto coriacea, leggermente tannica, di colore nero.

GRADI: 12,0 % vol. 750

VINIFICAZIONE: fermentazione in vasche inox 4-5 gg, sia con lieviti indigeni che selezionati.

AFFINAMENTO: inox 4 mesi + 2 mesi in bottiglia.

LONGEVITA': oltre 1,5 anni.

COLORE: rosso rubino intenso, sfumature violacee, cromatura pulita; ottima la presa di spuma; buona la base glicerica.

PROFUMO: pronunciato, pieno, con sensazione di humus di bosco e di ciliegia molto delicate; buona la spalla acida e l'equilibrio dei composti.

SAPORE: morbido e moderatamente fruttato, buona l'acidità totale, il ph e l'equilibrio del vino; gusto secco.

SENSAZIONI: vino da tutti i giorni: gustoso, buona consistenza del frutto, facilità di beva, lieve il retrogusto di mandorla.

SERVIZIO: 12 - 14 °C (estate), 16 - 18 °C (inverno); bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso.

ABBINAMENTO: Salumi, antipasti vari, paste e risotti saporiti, carni rosse anche grasse e quanto della tradizione locale e del gusto personale.

