



Gutturnio

RISERVA

UVA: Barbera 60% - Bonarda 40%.

GRADI: 14 % vol. 750

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

AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique più 6 mesi in bottiglia.

LONGEVITA': 5 - 6 anni.

COLORE: rubino intenso e con tratti violacei.

PROFUMO: complesso, fruttato con sensazioni speziate e vanigliate.

SAPORE: elegante, speziato-fruttato, rotondo e con note di di durone, carruba e vaniglia. Gusto decisamente secco e mardorlato

SENSAZIONI: forte struttura del vino, buona 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.

