

# Gutturnio Superiore



**UVA:** Barbera e Bonarda

**GRADO:** 12,5% vol.

**IN VIGNA:**

- **ALTITUDINE MEDIA:** 170 s.l.m.
- **TERRENO:** Calcareo - argilloso
- **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot
- **EPOCA DI VENDEMMIA:** seconda metà di settembre

**IN CANTINA:** Raggiunta la cantina, i grappoli vengono diraspati e gli acini pressati delicatamente. Il mosto, insieme alle bucce viene portato in vinificatori d'acciaio a temperatura controllata dove rimarrà per 5/6 giorni in modo da ottenere una buona struttura del vino. Prima di arrivare alla bottiglia il vino affinerà un paio di mesi in tini d'acciaio.

**NEL CALICE:** Si presenta con un bel colore rosso rubino intenso. Al naso evidenzia piacevoli note fruttate e di confetture, leggeri sentori erbacei e di spezie dolci come chiodi di garofano. In bocca spiccano la freschezza e la mineralità, affiancate da tannini giovani non aggressivi. Chiude con un finale morbido e persistente.

Piacevole abbinato ad arrostiti, brasati, coda alla vaccinara e formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18 °C

**PRIMA VENDEMMIA:** 1972

**FORMATI PRODOTTI:** 0,75 lt - 1,5 lt

*I vini della Tradizione*