

Gutturnio Riserva



UVA: Barbera e Bonarda

GRADO: 14% vol.

IN VIGNA:

ALTITUDINE MEDIA: 270 a.s.l.

TERRENO: calcareo – argilloso con presenza di fossili risalenti all'era pliocenica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: metà Settembre

IN CANTINA: L'uva, raccolta in cassette nelle ore meno calde della giornata, viene portata in cantina, dove inizia il suo percorso di trasformazione.

Dopo una delicata spremitura dell'acino, il mosto insieme alla buccia viene spinto in vinificatori d'acciaio a temperatura controllata, dove, anche con l'aiuto di frequenti rimontaggi, verranno estratte le sostanze che arricchiscono il colore ed il corpo del vino.

Ultimata la fermentazione, la partita di vino viene separata in due parti, una affinerà in legno, l'altra continuerà il suo affinamento in acciaio.

Dopo un anno le due parti vengono riunite in una botte d'acciaio, dove attenderanno l'imbottigliamento.

NEL CALICE: Si presenta con un bel colore rosso rubino brillante con riflessi granati.

Al naso molto interessante ed avvolgente, con note di rosa, ciliegia, confetture di frutti rossi, pepe nero, cannella, vaniglia e leggeri sentori di cuoio e liquirizia.

In bocca l'ingresso è sontuoso ed accattivante; i tannini sono ingentiliti dalla morbidezza dell'alcool e dalla rotondità data dal lungo affinamento in legno.

Trova un piacevole abbinamento con carni a lunga cottura come ossobuco o carni in umido, tagliatelle al ragù di selvaggina e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°-20°C

PRIMA VENDEMMIA: 2015

FORMATI PRODOTTI: 0,75 lt