

# Gutturnio Superiore



**UVA:** Barbera e Bonarda

**GRADO:** 13% Vol.

**IN VIGNA:**

**ALTITUDINE MEDIA:** 270 s.l.m.

**TERRENO:** Calcareo-argilloso con presenza di fossili risalenti all'era pliocenica

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**EPOCA DI VENDEMMIA:** prima 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 una decina di 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:** Un bel color rubino, pieno e profondo viene accompagnato da eleganti note di frutta rossa matura e spezie dolci. All'assaggio l'alcool avvolge il palato sostenuto da un tannino, presente ma non aggressivo, e da una buona acidità. Chiude con un finale morbido, sapido e persistente. Ottimo per accompagnare tortelli con ripieno di carne, hamburger di scottona e coda alla vaccinara.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14-16°C (inverno) 16-18°C (estate)

**PRIMA VENDEMMIA:** 2007

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