

Gutturnio Superiore

60% Barbera, 40% Bonarda

Vitigni alloctoni a bacca rossa, la Barbera ha un grappolo piuttosto compatto ed elevata acidità, mentre quello della Bonarda è lungo, conico, di media compattezza e ricco di colore.



IN VIGNA

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 trippa piacentina.

GRADO: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16 °C

FORMATI PRODOTTI: 0,75 - 1,5 lt

AZIENDA AGRICOLA LA CIOCCA

0523 859448 - info@laciocca.it - www.laciocca.it

