

Gutturnio Superiore Doc



SCHEDA TECNICA

Denominazione
Gutturnio Superiore Doc

Vitigno
Barbera 55%, Bonarda 45%

Gradazione
13% vol

Residuo zuccherino
4 g/l

Temperatura di servizio
18° C

Formato bottiglia
0,75 l Bordoiese

Vigneti

Viticultura esclusivamente di collina. Alitudini da 220 a 350 metri slm con terreni di medio impasto formati da argille leggermente calcaree

Tecnologia di produzione

Dopo la pigiatura, macerazione per 9 giorni con rimontaggi giornalieri. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 20-25° C. Il vino è stato messo in barrique per 3 mesi. Assemblaggio, piccola chiarifica, filtrazione finale e imbottigliamento nei primi mesi dell'anno.

ANALISI SENSORIALE

Colore
Rosso rubino intenso

Profumo
Fresco e maturo al tempo stesso con la frutta e il cuoio che si fondono

Sapore

Consistente e ricco di frutta: la potenza alcolica si fonde nel finale di legno e liquirizia

Abbinamenti

Arrosti, brasati, formaggi di media e lunga stagionatura



PERINI
PERINI