



GUTTURNIO

D.O.C. GUTTURNIO

Zona di produzione:
Località Ziano Piacentino

Uvaggio:
Barbera (60%) Bonarda (40%)

Raccolta:
manuale, fine di settembre primi di ottobre

Fermentazione:
a temperatura controllata con macerazione medio lunga e frequenti rimontaggi per favorire l'estrazione equilibrata degli antociani e dei tannini della buccia

Vinificazione:
dopo la svinatura, le vinacce vengono pressate sofficemente e il vino, successivamente, subisce travasi di pulizia prima di passare all'affinamento

Affinamento:
prima in autoclave, a seguito della presa di spuma e poi in bottiglia

Colore:
rosso rubino intenso

Bouquet:
profumo fine, fruttato con sentori di frutta rossa (lampone, mora, marasca)

Gusto:
vino caldo, fresco, leggermente tannico, sapido

Vendemmia: 2018

Gradazione alcolica: 13,0% vol