

Gutturnia Classica Riserva



UVA: Barbera e Bonarda

GRADO: 14% vol.

IN VIGNA:

ALTITUDINE MEDIA: 230 s.l.m.

TERRENO: calcareo - argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: seconda decade di 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 color rosso rubino con tenui note granate sull'unghia.

Profumo intenso e molto corposo da cui prevalgono note di frutta rossa matura, visiola e spezie dolci come cannella e chiodi di garofano, vaniglia e note muschiate.

In bocca elegante e ben bilanciato, caldo, morbido e con tannini non aggressive, il tutto supportato da una freschezza e una mineralità ben equilibrate.

Vino di importante struttura da abbinare a piatti saporiti e con lunghe cotture, come brasati, carni alla brace, porchetta e formaggi stagionati e di capra.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C

PRIMA VENDEMMIA: 1993

FORMATI PRODOTTI: 0,75 lt