



GUTTURNIO CLASSICO SUPERIORE Colli Piacentini D.O.C.

■ Vitigno

ZONA DI PRODUZIONE:
Val Tidone – Piacenza – Emilia Romagna

NATURA DEL TERRENO:
medio impasto, leggermente calcareo, con venature di solfato di calcio

ESPOSIZIONE:
Sud-Ovest

DENSITÀ D'IMPIANTO:
8000 piante/Ha

FORMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot semplice

RESA PER ETTARO:
80-90 q.li

■ Tecnica di vinificazione

UVAGGIO:
60% Barbera e 40% Bonarda

FASI DELLA VINIFICAZIONE:
pigittura e macerazione con bucce a cappello sommerso.
Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Affinamento in botti di acciaio inox per 3-4 mesi.

■ Vino

Rosso fermo secco

COLORE:
rubino intenso con riflessi granata

PROFUMO:
intenso, fine e persistente, con note di frutti rossi maturi

SAPORE:
secco, morbido, dal tannino fine e delicato

ABBINAMENTO:
carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
18°-20° C

GRADO ALCOLICO:
14% vol