



GUTTURNIO SUPERIORE

TIPOLOGIA/Type	D.O.C. Gutturnio Colli Piacentini
UVE/Grape	60% Barbera; 40% Bonarda
GRADAZIONE ALC./Alcohol	13,0 % vol.
SITI DI PRODUZIONE/Region	Cortina
RESA/Yeald	50 QUINTALI PER ETTARO / 50 quintals per hectare
VENDEMMIA/Harvest	RACCOLTA MANUALE IN APPOSITE CASSETTE DAL PESO MASSIMO DI 20 kg / Hand-picked into crates of 20 kg
VINIFICAZIONE/Vinification	PIGIATURA SOFFICE PRECEDUTA DA DIRASPATURA E SELEZIONE SIA DEL GRAPPOLO CHE DEL CHICCO. VINIFICAZIONE SEPARATA CON 8 GIORNI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE IN TINI DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA. ASSEMBLAGGIO DELLE MASSE A TERMINE FERMENTAZIONE MALOLATTICA / <i>Soft pressing preceded by destemming and selection of grapes and seeds. separate vinification with 8 days of maceration on the skins in stainless steel vats at controlled temperature. Wine is blended at the end of malolactic fermentation</i>
ELEVAMENTO/Aging	IN BOTTI DI ROVERE DA 225 LITRI PER CA. 10 MESI / <i>In oak barrels of 225 litres for about 10 months</i>
AFFINAMENTO/Maturation	IN BOTTIGLIA PER ALMENO 6 MESI / <i>For at least 6 months in a bottle</i>
ORANOLOTTICA/Characteristics	ROSSO RUBINO CON RIFLESSI PORPORA, FRUTTATO E SPEZIATO, DI BUONA INTENSITA' E CORPO, INTERESSANTI TRAMA TANNICA ED ACIDITA' ABBASTANZA PERSISTENTE. SENTORI VINOSSI E DI FRUTTI A BACCA ROSSA / <i>Ruby red with purple reflections, fruity and spicy, with good acidity, intensity and body. interesting tannic texture. vinaceous hints of red berries</i>
TEMPERATURA/Temperature	SERVIRE A 20 GRADI CIRCA, STAPPARE 1 ORA PRIMA / <i>Serve at about 20 degrees untapped 1 hour before</i>
ABBINAMENTI/Best served with	PIATTI DI CARNE ALLA GRIGLIA, PRIMI AL RAGU', RISOTTI, FORMAGGI STAGIONATI E SALUMI / <i>Grilled meat dishes, pasta with meat sauce, risotto, matured cheeses and cold meats</i>