

Gutturnio D.O.C. Classico Superiore

SCHEMA TECNICA

Denominazione

Gutturnio D.O.C. Classico Superiore

Vitigno

55% Barbera e 45% Bonarda

Terreno

Argilloso, limoso

Esposizione

Collinare, con esposizione ad Ovest

Gradazione

Variabile tra 13° e 14°

Formato bottiglia

0.75 l

Resa uva

90-100 Q.li/Ha

Residuo zuccherino

<4 g/l

Temperatura di servizio

Tra gli 14°C e i 16°C

Sesto di impianto

3500 piante/Ha

Gestione della vite

Guyot semplice

Metodi di difesa della vite

Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata

Tecnologia di produzione

Raccolta a mano delle uve, pigiadiraspatura e macerazione fermentativa di 10-14 giorni a temperatura controllata di circa 28° C con rimontaggi che vengono continuati fino al raggiungimento del giusto gusto tannico e della giusta intensità di colore. Successivo periodo di affinamento e stabilizzazione di 7-8 mesi prima dell'imbottigliamento

ANALISI SENSORIALE

Colore

Rosso rubino intenso

Sapore

Consistente, morbido e fresco

Profumo

Persistente e ricco di frutta con sensazioni di prugna fresca e sottobosco

Abbinamenti

Ideale con zuppe saporite, carni rosse, arrostiti e formaggi di media stagionatura



Civardi Oreste e Daniele