

Gutturnio D.O.C. Frizzante

SCHEMA TECNICA

Denominazione

Gutturnio D.O.C Fizzante

Vitigno

55% Barbera e 45% Bonarda

Terreno

Argilloso, limoso

Esposizione

Collinare, con esposizione ad Ovest

Gradazione

Variabile tra 11° e 11,5°

Formato bottiglia

0.75 l

Resa uva

90-100 Q.li/Ha

Residuo zuccherino

10 g/l

Temperatura di servizio

Tra gli 12°C e i 14°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 7-12 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.

Successiva lenta e controllata rifermentazione in autoclavi di acciaio.

Pressione afrometrica a 20°C di 2 bar.



ANALISI SENSORIALE

Colore

Rosso rubino

Sapore

Asciutto, pulito, morbido e fresco

Profumo

Vinoso, piacevolmente fruttato

Abbinamenti

Ideale con primi piatti gustosi e carni bianche saporite. Ottimo anche con hamburger e grigliate di carne

Civardi Oreste e Daniele