

VINI ROSSI FERMI

GUTTURNIO RISERVA

D.O.C.

PROFUMI
DELLA
NOSTRA
TERRA



**GUTTURNIO RISERVA
D.O.C.**

UVE

Il vino è ottenuto da uve Barbera e Bonarda. Le viti, coltivate nell'apezzamento denominato Fontana Barbera, sono allevate a spalliera tradizionale, con una bassa resa per ceppo e vendemmiate a mano.

VINIFICAZIONE

La macerazione, che dura una decina di giorni, avviene in vinificatori di acciaio alla temperatura di circa 30 gradi. Dopo la svinatura il vino è messo in barriques e in botti di rovere della capacità di 20 hl, dove resta per quattordici mesi. L'affinamento in bottiglia dura circa sei mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di limpido colore rosso granato intenso, profumo tipico, con note di more e di boisé, sapore secco e caldo.

ACCOSTAMENTI

Da abbinare a gnocchi con formaggio e tartufi, ravioli, secondi di carne e grana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 19° C



LOCALITÀ PERNICE 283
29011 CASTELNOVO VAL TIDONE
BORGONOVO V.T. PIACENZA
TEL. E FAX 0523 860050
WWW.TENUTAPERNICE.IT

