

VINI ROSSI FERMI

# GUTTURNIO RISERVA

D.O.C. COLLI PIACENTINI

PROFUMI  
DELLA  
NOSTRA  
TERRA



**GUTTURNIO RISERVA  
D.O.C COLLI PIACENTINI**

**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



MARIA  
POGGI AZZALI  
TENUTA PERNICE®

LOCALITÀ PERNICE 283  
29011 CASTELNOVO VAL TIDONE  
BORGONOVO V.T. PIACENZA  
TEL. E FAX 0523 860050  
[WWW.TENUTAPERNICE.IT](http://WWW.TENUTAPERNICE.IT)

