



Formaggini & Peveri

Gutturnio superiore DOC

€6,20



Tipologia: Gutturnio Superiore DOC

Uve: Barbera 60% – Bonarda 40%

Colore: rosso rubino scuro, sfumature violacee, cromatura intatta, pulito; consistente il frutto dell'uva

Profumo: intenso, ottima nota aromatica e speziata; ottime le note di viole e di ciliegia, buona l'acidità olfattiva, ottimo l'equilibrio dei profumi

Sapore: piacevolmente fruttato, nota di ciliegia e marasca, fresco, sapido e con un ottimo equilibrio gustativo; gusto secco

Servizio: 14 – 16 °C (estate), 16 – 18 °C (inverno); bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso

Abbinamento: Vino dal facile abbinamento sia per la tipologia degli antipasti, così per i primi e secondi piatti a base di carne dal sapore pronunciato. Ottimo con le carni da brace e da griglia.

Descrizione

Il Gutturnio Superiore è un vino fermo, corposo, piacevole e di facile abbinamento che produciamo con uve storiche dei nostri vigneti. Le uve vengono raccolte manualmente a completa maturazione, pigiate tradizionalmente e il mosto fermenta in vasche inox con lieviti selezionati. I rimontaggi frequenti e la macerazione conferiscono rotondità al vino.

L'affinamento in bottiglia dura almeno un anno; si sprigionano così aromi avvolgenti, armoniosi e una struttura di media consistenza che permette facili abbinamenti.

