



ferraia

Le Staffe Gutturnio Classico Superiore Gutturnio D.O.C.

I Variété de raisin

Zone de production :

Vallée du Tidone – Plaisance – Émilie Romagne

Type de sol :

texture moyenne, légèrement calcaire, avec des veines de sulfate de calcium

Exposition:

Sud-Ouest

Densité de plantation :

8000 plants/ha

Système de culture :

Guyot simple

Rendement par hectare :

80-90 quintaux

I Technique de vinification

Raisins:

60 % Barbera et 40 % Bonarda

Étapes de la vinification :

pressage et macération avec les peaux de chapeau immergées.
Fermentation à température contrôlée avec des levures sélectionnées.

Vieilli en fûts d'acier inoxydable pendant 3 à 4 mois.

I Vin

ROUGE FERME ET SEC

Couleur :

rubis intense avec des reflets grenat

Arôme :

intense, fin et persistant, avec des notes de fruits rouges mûrs

Goût :

sec, souple, avec des tanins fins et délicats

Accords :

viandes rouges, gibier, fromages affinés

Température de service :

18°-20°C

Teneur en alcool :

14 % vol.