

LeOrigini

Gutturnio Classico Superiore Gutturnio D.O.C.

■ Cépage

ZONE DE PRODUCTION :

Val Tidone – Piacenza – Émilie-Romagne

NATURE DU SOL :

texture moyenne, légèrement calcaire,

EXPOSITION :

sud-ouest

DENSITÉ DE PLANTATION :

8 500 pieds/ha

MODE DE CONDUITE :

Guyot simple

RENDEMENT À L'HECTARE :

90 quintaux

■ Technique de vinification

ASSEMBLAGE :

60 % Barbera – 40 % Bonarda

ÉTAPES DE VINIFICATION :

vinification en rouge à chapeau immergé

à température contrôlée et fermentation avec des levures sélectionnées.

Élevage en cuves inox pendant 6 mois et bref passage en grand foudre.

■ Vin

ROUGE TRANQUILLE SEC

ROBE :

rouge rubis aux reflets violacés

NEZ :

intense, délicat et fin, avec des notes de fruits rouges et d'épices

BOUCHE :

sèche, veloutée, aux tanins fins et délicats

ACCORDS :

viandes rouges, gibier et fromages affinés

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

18–20 °C

DEGRÉ ALCOOLIQUE :

13 % vol

