

VIGNA LA STANGA

Gutturnio Classico

(fermo)

Denominazione

GUTTURNIO CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata

Vinificazione e affinamento

Ottenuto dalla vinificazione di uve Barbera e Bonarda raccolte esclusivamente a mano dopo un accurato diradamento estivo.

Affinato per nove (9) mesi in botti di acciaio inox e tre (3) mesi in bottiglia.

Gradi alcolici svolti: 14% vol.

Tipo di bottiglia: Bordolese

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso con riflessi granato.

Profumo vinoso, fruttato, etereo e leggermente speziato.

Sapore asciutto, morbido e tranquillo.

Abbinamenti

Ideale con piatti succulenti, carni rosse alla griglia, arrostiti, selvaggina, e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18° C.

Note: si consiglia la stappatura anticipata.

Informazioni varie:

presente sulla guida "Annuario dei migliori vini italiani" di Luca Maroni e sulla guida "Emilia da Bere" edizione 2009. Premiato come miglior Gutturnio Classico al Gut Fest di Carpaneto Piacentino nel 2008.

Collocazione Geografica

- Az. Agr. Genesi
- Comune di Borgonovo Val Tidone (PC)
- Val Tidone
- Altitudine 110 m. s/m



Vendemmia