



Gutturnio Superiore

DOC

Il più tipico dei vini piacentini può essere vinificato e imbottigliato solo nel territorio piacentino. Il suo nome prende origine dal vaso vinario romano ritrovato sulle rive del Po che riporta l'incisione "Gutturnium". D.O.C. dal 1967 ha il primato di essere tra i primi vini italiani assurti a DOC, il settimo per l'esattezza.

Tipologia tranquillo

Vitigni 60% barbera; 40% Croatina

Colore rosso rubino tenue

Profumo vinoso, leggermente speziato e delicato

Sapore asciutto, di buon corpo e piacevole equilibrio

Metodo di lavorazione vinificazione in rosso con macerazione che varia dai 7 ai 12 giorni in considerazione dell'annata. Una parte affina 4-6 mesi in botti di rovere di Slavonia di varie capacità. La restante matura in acciaio. La vendita inizia in aprile dell'anno successivo alla vendemmia.

Gradazione alcolica varia dai 12 ai 13 gradi

Abbinamenti consigliati arrostiti di carni bianche e rosse

Temperatura di servizio 16 – 18°C

Ph 3.43—RS 6.5 g/l—Total Acid 5.9 g/l—SO₂ 128 mg/l—Free SO₂ 48 mg/l

