



# BARATTIERI

## Gutturnio Riserva

Denominazione	D.O.C Gutturnio Riserva
Tipologia	Vino Rosso
Uve	65% Barbera 35% Bonarda
Bottiglie Prodotte	2000
Formato	Lt 0,75 - Lt 1.5
Altitudine	250-350 s.l.m.
Gradazione	13.5 % vol.
Vigneti	Albarola-Berganzina
Descrizione	<p>Vinificato solo nelle migliori annate e frutto della prima selezione di Barbera (vigneto Bocciarelli) e Bonarda (Vigneto Montespello) collocate nelle due diverse zone. Macerazione e fermentazione avvengono in cemento dove, nei primi tre giorni, si svolge follatura soffice. Nei successivi 15 giorni verranno eseguiti rimontaggi quotidiani fino alla conclusione della fermentazione. Seguirà una Macerazione a cappello sommerso per almeno 20 giorni. L'affinamento avviene in botti di Rovere per 18 mesi ed in bottiglia per almeno un anno.</p>