



BARATTIERI

Gutturnio Superiore

Denominazione	D.O.C Gutturnio Superiore
Tipologia	Vino Rosso
Uve	65% Barbera 35% Bonarda
Bottiglie Prodotte	15000
Formato	Lt 0,75 - Lt 1.5 - Lt 3
Altitudine	250-350 s.l.m.
Gradazione	13.5 % vol.
Vigneti	Albarola-Berganzina
Descrizione	<p>Il Gutturnio Superiore viene vinificato partendo da una attenta selezione di Barbera e Bonarda provenienti dai migliori appezzamenti aziendali. In questo vino troviamo una maggior percentuale di Barbera, che subirà una macerazione di 25/35 giorni, bilanciando così struttura e freschezza. Durante la fase di maturazione il vino verrà suddiviso in botti di cemento e di legno e solo dopo un anno verrà riassembleto in vasche di acciaio in attesa dell'imbottigliamento.</p>