

# GUTTURNIO SUPERIORE IMPERO



## SCHEDA TECNICA

<b>Denominazione</b>	Gutturnio Superiore Doc
<b>Vitigni</b>	Barbera 60%, Croatina (Bonarda) 40%
<b>Gradazione</b>	13,5% vol
<b>Residuo zuccherino</b>	4 g/l
<b>Temperatura di servizio</b>	18°C
<b>Formato bottiglia</b>	Bordolese Impero 0,75 l
<b>Tecnologia di produzione</b>	Dopo la pigiatura, macerazione con rimontaggi giornalieri. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 28-30°C. Elevazione in acciaio, assemblaggio, leggera chiarifica e filtrazione finale

## ANALISI SENSORIALE

<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso
<b>Profumo</b>	La potenza alcolica si fonde nel finale di spezie e liquirizia
<b>Sapore</b>	Consistente e ricco di frutta
<b>Abbinamenti</b>	Zuppe saporite, carni rosse e formaggi di media stagionatura



BORGOFULVIA