



PUSTERLA

colli piacentini  
GUTTURNIO VQPRD - querce rosse

**Uve:** Barbera 60%, Bonarda 40%  
**Resa/ha:** 70 hl  
**Tecnica di vinificazione:** pigliatura seguita da 7/8 giorni di macerazione con rimontaggi giornalieri, fermentazione malolattica al termine della

fermentazione alcolica  
**Affinamento:** in acciaio  
**Gradazione:** 12,5°  
**Colore:** rosso rubino brillante  
**Profumo:** fruttato  
**Sapore:** vellutato, morbido, equilibrato in bocca

**N° bottiglie:** 20000  
**Servizio:** servire a 18°



Rossi di  
medio corpo