



PUSTERLA

colli placentini  
**GUTTURNIO VEQPRD**

**Uve:** Barbera 60%, Bonarda 40%  
**Resa/ha:** 75 hl  
**Tecnica di vinificazione:** pigiatura 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:** vinoso, fruttato  
**Sapore:** vivace, morbido, equilibrato in bocca

**N° bottiglie:** 38000  
**Servizio:** servire a 18°



Rossi di  
medio corpo