



PUSTERLA

colli piacentini
GUTTURNIO CLASSICO RISERVA VQPRD

Uve: Barbera 60%, Bonarda 40%
Resa/ha: 65 hl
Tecnica di vinificazione: pigliatura seguita da 10 giorni di macerazione con rimontaggi giornalieri, alla fermentazione alcolica segue subito la fermentazione malo-lattica

Affinamento: in botti di rovere di slavonia di media capacità per 2 anni, secondo la tradizione italiana, quindi per 6 mesi in bottiglia
Gradazione: 13,5°
Colore: rosso rubino intenso
Profumo: raffinato, intenso e

complesso
Sapore: autorevole, con tannini giustamente morbidi, buon estratto e buon supporto acido
N° bottiglie: 13000
Servizio: servire a 18°/20°



Rossi corposi
maturati in legno