



PUSTERLA

colli piacentini

GUTTURNIO CLASSICO RISERVA VINO - il poggio

Uve: Barbera 60%, Bonarda 40%
Resa/ha: 60 hl
Tecnica di vinificazione: pigliatura seguita da 10 giorni di macerazione con rimontaggi giornalieri, fermentazione malo-lattica al termine della fermentazione

alcolica
Affinamento: in botti di rovere di slavonia di media capacità e in tonneau per 2 anni; a seguire 6 mesi di bottiglia
Gradazione: 13,5°
Colore: rosso rubino intenso

Profumo: raffinato, intenso e complesso
Sapore: autorevole, con tannini giustamente morbidi, buon estratto
N° bottiglie: 4500
Servizio: servire a 18°/20°



Rossi corposi maturati in legno