

“TERREDELLATOSA” GUTTURNIO D.O.C. SUPERIORE

Rosso fermo, è il nostro vino rosso per la tavola di tutti i giorni. Nasce da un progetto, ispirato al desiderio di produrre vini base dotati sì di immediatezza e freschezza, ma anche di buona complessità e struttura.

Dal 1988 lo produciamo nella versione ferma, in rispetto alle reali potenzialità del nostro territorio, e vogliamo in esso coniugare gli umori e gli aromi più autentici della nostra terra con una finezza e un equilibrio universali.

Dalla vendemmia 2010 è vinificato senza alcuna aggiunta di solfiti, per dare al vino maggiori naturalità, salubrità e pulizia aromatica.

Le Uve 65% Barbera, 35% Bonarda.

I Vigneti vigneti Bel Sorriso, Morello, Cà di Terra e Bellaria; altitudine 180-210 metri sul livello del mare; suolo argilloso-limoso (terre rosse antiche), poco fertile; anni d’impianto 1981 25%, 1983 10%, 2000 50%, 2001 15%; sistema d’allevamento Guyot 65%, Casarsa 15%; GDC 20%; piante per ettaro 5.000 65%, 4.500 20%, 2.200 15%.

La Vinificazione epoca di vendemmia fine settembre-inizio ottobre; durata della macerazione sulle bucce 6 giorni; temperatura di fermentazione 26-28°C; conservazione per alcuni mesi sui lieviti con batonages; nessuna chiarifica; nessuna aggiunta di solfiti, nè in vinificazione né in imbottigliamento; sei imbottigliamenti da marzo ad agosto.

Altre notizie primo anno di produzione 1985; produzione media 40.000 bottiglie; si può bere subito o entro 8 anni.

Il TerredellaTosa a tavola con primi piatti piuttosto sostenuti e carni bianche, a tutto pasto per un pranzo di mezzogiorno piuttosto ricco.

