

“VIGNAMORELLO” GUTTURNIO D.O.C. SUPERIORE

Rosso fermo strutturato, nasce dal nostro cru di Gutturnio, il vigneto Morello, sito in posizione elevata, con esposizione nord-sud. Ogni anno qui effettuiamo il diradamento dei grappoli e raccogliamo l'uva a maturità avanzata. Sono questi i principali motivi della differenza fra il TerredellaTosa e il Vignamorello: una differenza di struttura, maturità, profondità, longevità. In più, il Vignamorello sosta in legno, per pochi mesi. Tutto ciò, per ottenere un vino concentrato e importante, ma dall'approccio immediato, riflesso in uva della serenità che emana dalle nostre verdissime colline.

Le Uve 55-60% Barbera, 40-45% Bonarda.

I Vigneti vigneto Morello;
altitudine 200-210 metri sul livello del mare;
suolo argilloso-limoso (terre rosse antiche), poco fertile;
anni d'impianto 1980 50%, 1983 30%, 2000 20%;
sistema d'allevamento Guyot 70%, Casarsa 30%;
piante per ettaro 3.300 80%, 5.000 20%;
diradamento dei grappoli 30-45%.

La Vinificazione epoca di vendemmia fine settembre-prima metà di ottobre;
durata della macerazione sulle bucce 12-15 giorni;
temperatura di fermentazione 28-30°C;
affinamento in barriques di 1 e 2 anni per 6 mesi;
nessuna chiarifica e filtrazione;
imbottigliamento circa 10 mesi dopo la vendemmia.

Altre notizie primo anno di produzione 1988;
produzione media 12.000 bottiglie;
si può bere subito o entro 15-18 anni.

Il Vignamorello a tavola con piatti di carne bianca e rossa, anatra, alcuni primi piatti molto sostenuti e carichi, alcuni formaggi stagionati.

