

“TERRAFIABA” GUTTURNIO D.O.C.

Rosso frizzante, nasce dal desiderio di esprimere quella che è l'identità vinicola più tradizionale e contadina della nostra zona, l'uvaggio Barbera e Bonarda in versione vivace, utilizzando il vocabolario della finezza, dell'eleganza, della leggerezza, della grande bevibilità.

Le Uve 65% Barbera, 35% Bonarda.

I Vigneti vigneti Morello, Bellaria e Bel Sorriso;
altitudine 180-200 metri sul livello del mare;
suolo argilloso-limoso (terre rosse antiche);
anni d'impianto 1983 50%, 2000 30%, 2005 20%;
sistema d'allevamento Guyot 50%, Casarsa 50%;
piante per ettaro 5.000 50%, 2.200 50%.

La Vinificazione poca di vendemmia fine settembre-inizio ottobre
durata della macerazione sulle bucce 6 giorni;
temperatura di fermentazione 24-26°C;
presa di spuma in autoclave;
diverse settimane sur lies in autoclave a -2°C;
imbottigliamento sotto vuoto.

Altre notizie primo anno di produzione 2013;
produzione media 12.000 bottiglie;
da bere subito, al massimo entro 2 anni;
servire fresco.

Il Terrafiaba Gutturnio a tavola con antipasti a base di salumi e primi piatti, di cucina tradizionale emiliana ma non solo.

