



## “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;  
tre imbottigliamenti da marzo a giugno.

**Altre notizie** primo anno di produzione 1985;  
produzione media 30.000 bottiglie e 5000 mezze  
da 0,375 ml;  
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.

