



LA BARBONA – GUTTURNIO RISERVA DOC

Dopo la pigiatura, questo vino macera per 40 giorni, con rimontaggi giornalieri.

La fermentazione avviene con lieviti selezionati, a temperatura di 24-26°C. Il vino viene poi messo in barrique per 14 mesi.

Ne risulta un vino dal colore rosso rubino intenso dal profumo maturo, di frutta e cuoio, con un sapore autorevole e ricco di frutta. La potenza alcolica di questo vino, è ben integrata nel finale, dalle note di legno e liquirizia.

Il Gutturino DOC dei colli piacentini "La Barbona" si sposa perfettamente con le carni rosse, con la selvaggina ed i formaggi stagionati, come il tipico Grana Padano del territorio piacentino.