

SCHEDA TECNICA

# Gutturnio Riserva

UVA: Barbera 60% - Bonarda 40%.

GRADI: 14,00 % vol. 750

VINIFICAZIONE: Fermentazione in vasche inox per 15 giorni.

AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique + 6 mesi in bottiglia.

COLORE: Rubino intenso con tratti violacei.

PROFUMO: Complesso, fruttato con sensazioni speziate e vanigliate.

SAPORE: Elegante, speziato-fruttato, rotondo con note di durone, carruba e vaniglia. Gusto decisamente secco e mandorlato.

SENSAZIONI: Forte struttura del vino, buona armonia tra naso e bocca.  
Lievemente tannico, chiude la nota dolce di mandorla tostata.

SERVIZIO: 16° - 18° C; da servire preferibilmente nel bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso.

ABBINAMENTO: Si accompagna con piatti dai forti sapori, dagli antipasti ai piatti di mezzo, nonché con carni alla brace, selvaggina e quanto del gusto personale e territoriale.



94 punti

I Migliori Vini Italiani 2020



Res Uvae è un'azienda certificata VIVA

