



ATLANTE DOC



## ATLANTE GUTTURNIO D.O.C.

### Composizione Ampelografica:

Barbera (60%) Croatina (Bonarda) 40%

### Zona di Produzione:

Ponte dell'Olio, Val Nure (PC) - Loc. Lanzone

### Tipologia del Terreno:

Argilloso

### Esposizione:

Nord-Est

### Altitudine:

m 440 s.l.m.

### Sistema di allevamento:

Guyot semplice

### Densità di impianto:

3000 piante / Ha

### Resa per Ettaro:

100 Q.li

### Epoca di vendemmia:

da 5 ottobre a 10 ottobre

### Tecnica di produzione:

dopo la pigiatura, si lascia in macerazione l'uva per 9/10 giorni al fine di estrarre quanti più elementi possibili. Il tutto viene coadiuvato con rimontaggi quotidiani. Terminata la macerazione il vino fiore viene estratto e lasciato maturare in vasche in acciaio INOX per 3 mesi. Al termine del periodo di affinamento subisce una rifermentazione a temperatura controllata in autoclave grazie ad un'inoculazione di lieviti selezionati.

### Caratteristiche organolettiche:

colore rosso rubino brillante, con riflessi violacei. Aroma fresco e vinoso, con note di frutta a bacca rossa. Piacevolmente frizzante e beverino, con sentori erbacei di frutta matura alla beva, con giusta freschezza e vivacità.

### Abbinamenti gastronomici:

Ottimo con minestre, piatti a base di carne e salumi.

### Temperatura di servizio:

18°C

### Tenore Alcolico:

12,5% vol