



MAIA GUTTURNIO SUPERIORE 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:

70 Q.li

Epoca di vendemmia:

settembre/ottobre

Tecnica di produzione:

dopo la pigiatura il mosto viene posto all'interno di una vasca INOX per la macerazione delle uve. Il processo viene coadiuvato da continui rimontaggi per tutta la durata della fermentazione, la quale viene mantenuta con temperature inferiori ai 27 °C. Successivamente il vino viene estratto e riposto all'interno di una vasca di acciaio inox per un primo affinamento. Successivamente il vino viene imbottigliato, dopo riposerà per ulteriori 6 mesi prima della messa in commercio.

Caratteristiche organolettiche:

colore rosso rubino intenso, con riflessi granata. Bouquet ricco che ricorda frutti a bacca rossa e a bacca nera, ma anche cacao e spezie. Sentori di vaniglia e di legno tostato al gusto gli conferiscono una nota calda e preziosa.

Abbinamenti gastronomici:

zuppe saporite, carni rosse, salumi e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio:

18°C

Tenore Alcolico:

14% vol

MAIA DOC