



“Cresta al Sole”

Riconoscimento

Denominazione di Origine Controllata

Tipologia

Gutturnio superiore

Vitigno

70% Barbera 30% Croatina

Sistema di allevamento

Guyot semplice – densità 2900/3000 Ha – Resa di uva per Ha 65 q.li

Vinificazione, invecchiamento e affinamento

Le uve Barbera e Croatina hanno tempi di maturazione diversi, queste vengono diraspate e poste a fermentare a contatto con le bucce in tini di acciaio fino a quando non abbiamo l'estrazione dei polifenoli e i tannini più eleganti. A fine fermentazione dopo l'assemblaggio il vino viene travasato in botti di rovere NON nuove dove rimane per almeno 14 mesi. Successivamente viene imbottigliato e affinato in cantina per almeno 24 mesi. Così nasce il nostro Gutturnio Superiore.

Colore Rosso rubino intenso

Abbinamenti

Il “Cresta al sole” si abbina con primi piatti della cucina emiliana: anolini in brodo tagliatelle al ragù, funghi porcini trifolati, formaggi stagionati, ma anche secondi: carni rosse.

