



SCHEMA TECNICA



Denominazione **L'ONGINO**

Gutturnio Superiore 2015 Biologico



Varietà delle uve

Barbera 65% , Bonarda 35%.

Barbera (storica): grappolo medio, piramidale, tendenzialmente compatto, alato (150-200 gr). Bonarda (storica): grappolo piccolo a forma di pigna, poco alato, irregolare e spargolo (150-250 gr)

Tipologia del suolo

Medio impasto. Il vigneto è situato a 350 metri s.l.m., identico livello del torrente Ongina

Numero ceppi ettaro

3600

Età delle vigne

10 anni

Epoca di vendemmia

Seconda decade di settembre

Resa media per ettaro

80 q/ha

Vinificazione

Fermentazione in vasche di acciaio inox con lieviti indigeni, macerazione per una settimana con cappello sommerso alternato.

Affinamento

6 mesi in vasche di acciaio, breve passaggio in barrique di rovere e 6 mesi in bottiglia.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,50% vol. - 750 ml

Acidità totale 6,4 g/l

Caratteristiche

Colore: Rosso rubino con riflessi porpora.

Olfatto: Al naso, intensi aromi di chiodi di garofano, cannella, pepe nero. A seguire note di frutti rossi, in particolare amarena e prugna. Nel finale, sentori di mandorla e rabarbaro.

Gusto: Di medio corpo con una buona acidità, tannini vellutati, buona persistenza.

Abbinamento: Sugeriamo piatti come pasta fresca ripiena, carne arrosto o alla griglia, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16-18° C