

Alessandro

Gutturnio Riserva Colli Piacentini DOC



Colore: rosso rubino brillante con colori aranciati.

Profumo: vinoso, fresco, intenso.

Palato: rotondo, corposo, pieno, giustamente tannico, tranquillo.

Scheda tecnica

Bottiglia: 0,75 l. raso

Bottiglie prodotte: 50.000

Classificazione: vino rosso secco

Area di produzione: Colli Piacentini

Località: Val Tidone e Val Trebbia

Sistema di allevamento: "Guyot"

Produzione massima per ettaro: kg. 7.000

Tipo di terreno: argilloso

Zuccheri: 2 g/l.

Acidità totale: 5,9 g/l.

Abbinamenti

Indicato per carni alla brace, selvaggina, arrosti e carni rosse.