



Vitigno	Barbera 55% - Bonarda 45%
Forma di allevamento	Gujot basso
Terreno	Medio impasto
Resa media per ettaro	80 quintali
Altimetria	230 metri s.l.m.
Gradazione alcolica	13 % vol.
Caratteri organolettici	<ul style="list-style-type: none">• Colore rubino intenso con riflessi granata• Profumo vinoso con cenni di frutti rossi di sottobosco che accompagnano il sapore morbido• Gusto giustamente tannico ed ampio con lunga persistenza
Temperatura di servizio	Servire a 18-20 °C

Tutte le uve provengono da vigneti di proprietà, posti nel comune di Ziano Piacentino, in terreni particolarmente favorevoli per esposizione e microclima.

Dall'unione tra Barbera e Croatina, provenienti dalle vigne più vecchie, in produzione limitata e selezionata, nasce il Gutturio Superiore.

Un perfetto matrimonio tra le due uve rosse piacentine per eccellenza, Barbera e Croatina da origine ad un vino perfettamente equilibrato e dalla grande longevità.

La vendemmia che si svolge nella prima metà del mese di Settembre, avviene ancora manualmente, le varietà vengono vinificate separatamente, per le diverse epoche di maturazione, anche se divergono solo di pochi giorni.

L'uva viene diraspata e fermenta in piccole vasche di cemento a temperatura naturale fra i 30° e i 34° C.

La macerazione dura dai 15 ai 20 giorni, con frequenti rimontaggi, per consentire una perfetta estrazione di tannini e sostanze coloranti dalle bucce.

Alla fermentazione segue quindi un affinamento di circa 10 mesi in vasche di cemento prima di essere imbottigliato, questo vaso vinario consente un microscambio di Ossigeno, che favorisce la maturazione e l'affinamento naturale del vino.

Viene messo in commercio dopo almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.