



**ferraia**

## Le Staffe

Gutturnio Classico Superiore  
**Gutturnio D.O.C.**

### I Vitigno

ZONA DI PRODUZIONE:  
Val Tidone - Piacenza - Emilia Romagna

NATURA DEL TERRENO:  
medio impasto, leggermente calcareo, con venature  
di solfato di calcio

ESPOSIZIONE:  
Sud-Ovest

DENSITÀ D'IMPIANTO:  
8000 piante/Ha

FORMA DI ALLEVAMENTO:  
Guyot semplice

RESA PER ETTARO:  
80-90 q.li

### I Tecnica di vinificazione

UVAGGIO:  
60% Barbera e 40% Bonarda

FASI DELLA VINIFICAZIONE:  
pigatura e macerazione con bucce a cappello sommerso.  
Fermentazione a temperatura controllata  
con lieviti selezionati.  
Affinamento in botti di acciaio inox per 3-4 mesi.

### I Vino

*ROSSO FERMO SECCO*

COLORE:  
rubino intenso con riflessi granata

PROFUMO:  
intenso, fine e persistente, con note di frutti rossi maturi

SAPORE:  
secco, morbido, dal tannino fine e delicato

ABBINAMENTO:  
carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
18°-20° C

GRADO ALCOLICO:  
14% vol