Romagnoli

PALAZZO

GUTTURNIO SUPERIORE

Composizione Ampelografica: 60% Barbera - 40% Bonarda.
Natura del Terreno: Medio impasto, argille rosse di antica origine con presenza di limo.
Esposizione: Sud.
Sesti di impianto: 4500 Piante/Ha.
Gestione della vite: Cordone speronato.
Temperatura di servizio: 14-16° C.
Gradi alcolici: 13% vol.
Bottiglia: Bordolese Alta 0,75 litri.
Resa uva: 90 Q.li/Ha.
Tecnologia di produzione: Dopo la pigiadiraspatura il mosto ha sostato 10 giorni sulle bucce. Ha fatto seguito la svinatura, il vino ha finito la fermentazione con lieviti selezionati in vasche di acciaio.
Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso con sfondo granata. Il profumo richiama le note di frutta a bacca rossa. Chiusura olfattiva con tabacco e cannella. Sapore fruttato e vinoso, elegante.

Cantine Romagnoli Villò - Soc. Agr. srl - Via Genova, 20 - 29020 Villò di Vigolzone - www.cantineromagnoli.it

Romagnoli

PALAZZO

GUTTURNIO SUPERIORE

PALLETTIZZAZIONE

Bottle Type:	Bordolese Alta
Bottles x Box:	6
Box Sizes:	16x23x33 cm
Box Weight:	8 kg
Box x Level:	25
Levels x Pallet:	4
Pallet Sizes:	80x120x145 cm
Pallet Weight:	820 kg

Cantine Romagnoli Villò - Soc. Agr. srl - Via Genova, 20 - 29020 Villò di Vigolzone - www.cantineromagnoli.it