MARENGONI



MIGLIORINA

Denominazione:
Doc Gutturnio Superiore

Vendemmia:
2025

Uve:
Barbera 60% Croatina 40%

Zona di produzione:
Colli Piacentini, comune di Ponte dell'Olio

Microzona:
Podere Casa Bianca

Età delle vigne:
22 anni

Suolo:
Argilloso Ghiaioso

Esposizione:
Ovest

Altitudine:
270-320 metri s.l.m.

Vendemmia (data):
18-25 Settembre 2025

Vinificazione:
Fermentazione in cemento per 14 giorni

Affinamento:
in cemento per 6 mesi

Imbottigliamento:
Marzo 2026

Bottiglie prodotte:
9.000

Gradi:
13,5%

www.vinimarengoni.com | Località Casa Bianca 1, 29028 Ponte dell'Olio PC
email: info@vinimarengoni.com | tel.: +39 0523 877229