

# GUTTURNIO FRIZZANTE BIOLOGICO



**UVA:** Barbera e Bonarda Biologiche

**GRADO:** 13% vol.

**IN VIGNA:**

**ALTITUDINE MEDIA:** 130 s.l.m.

**TERRENO:** calcareo - argilloso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**EPOCA DI VENDEMMIA:** metà Settembre

**IN CANTINA:** Dopo la diraspatura del grappolo, gli acini vengono spremuti delicatamente e trasportati nei fermentini dove bucce e mosto sosterranno per alcuni giorni durante i quali ha inizio la fermentazione alcolica. In seguito alla separazione dalle bucce, il mosto viene spostato in autoclave, dove, con il proseguimento della fermentazione alcolica, diventerà frizzante.

**NEL CALICE:** colore rubino impenetrabile e vellutato. Profumo intenso e delicato, con sentori di frutta rossa matura, fiori di geranio e serenella e confetture di mirtillo.

Il gusto è intrigante con freschezza e tannini equilibrati da una giusta alcolicità, il tutto ben supportato da una leggera frizzantezza.

Chiude con una leggera nota sapida che invita un altro sorso.

Si abbina piacevolmente a pisarei e fasò della tradizione piacentina, salumi tipici piacentini e torta frita.

Particolare se degustato con una tartare di salmone.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14°-16°C

**PRIMA VENDEMMIA:** 2020

**FORMATI PRODOTTI:** 0,75 lt

natoBio 