

# GUTTURNIO

FRIZZANTE DOC



CAMPANA  
VINI PIACENTINI



**UVA:** Barbera e Bonarda

**GRADO:** 12,5% vol.

**IN VIGNA:**

**ALTITUDINE MEDIA:** 190 s.l.m.

**TERRENO:** calcareo-argilloso con presenza di fossili

**EPOCA DI VENDEMMIA:** prima metà di Settembre

**IN CANTINA:** Dopo la diraspatura del grappolo, gli acini vengono spremuti delicatamente e trasportati nei fermentini dove bucce e mosto sosteranno 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:** Rosso rubino con riflessi porpora, compatto e vellutato.

La spuma fine e compatta contribuisce alla diffusione dei profumi floreali e fruttati di ciliegia, melograno e prugna rossa, con una leggera nota erbacea sul finale.

Ingresso in bocca molto avvolgente e pieno, gustoso e saporito.

La freschezza e la morbidezza data dall'alcool si uniscono e si contrappongono ad una leggera sapidità.

È un vino molto persistente e piacevole, di facile beva.

Si consiglia l'abbinamento a focacce con mortadella e stracchino, tagliatelle al ragù di carne, carne salada e battuta di manzo

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14°-15°C

**PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 2017

**FORMATI PRODOTTI:** 0,75 lt

45  
DANTE