

# Gutturinio Frizzante



**UVA:** Barbera e Bonarda

**GRADO:** 12% vol.

**IN VIGNA:**

- **ALTITUDINE MEDIA:** 170 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 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:** Color rubino brillante, bollicina fine e costante.

Con un profumo fragrante, floreale e fruttato di rosa, ciliegia, fragola e melograno.

In bocca entra con una buona vivacità, spalleggiata da una morbidezza avvolgente e piacevoli note minerali.

È un vino semplice, di facile beva e abbinabile a tutto il pasto, dagli aperitivi con tartine con formaggio spalmabile e prosciutto, alle paste fresche ripiene, fino a carni rosse giovani e ossi buchi. Piacevole anche con focaccia di Recco o alle cipolle.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14-16°C (est.)  
16-18°C (inv.)

**PRIMA VENDEMMIA:** 1972

**FORMATI PRODOTTI:** 0,75 lt - 1,5 lt

*I vini della Tradizione*