

GUTTURNIO FRIZZANTE



Composizione Ampelografica:

Barbera 60% Croatina (Bonarda) 40%

Natura del Terreno :

Medio impasto, sub alcalino.

Esposizione:

Sud - ovest

Sesti di impianto:

5000 Piante/Ha

Gestione della vite :

Guyot semplice (croatina) e cordone speronato (barbera).

Resa uva :

80/90 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione:

Dopo una pigiatura soffice e una macerazione a temperatura di 23° C per 6 giorni, il vino esaurisce la sua fermentazione lentamente a 18° C per mantenere inalterati i suoi aromi fruttati. Inizia quindi la rifermentazione in autoclave per completare con un delicato petillant la sua gradevole e rustica tipicità.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino brillante di varie intensità, sapore consistente, fresco e giovane, persistente, profumo ampio e fragrante con note di frutti di bosco.

Abbinamenti gastronomici :

minestre e carni bianche saporite.

Temperatura di servizio :

18°C

Gradi alcolici:

12% vol

Bottiglia :

Bordolese 0,75 litri.