GUTTURNIO FRIZZANTE

SCHEDA TECNICA

Denominazione	Gutturnio Doc Frizzante
Vitigni	Barbera 60%, Croatina (Bonarda) 40%
Gradazione	12% vol
Residuo zuccherino	15 g/l
Temperatura di servizio	14-16°C
Formato bottiglia	Lia 0,75 l
Tecnologia di produzione	Dopo una pigiatura soffice e una macerazione a temperatura 20-25°C il vino esaurisce la sua fermentazione lentamente a 18°C per mantenere inalterati i suoi aromi fruttati. Inizia poi la rifermentazione in autoclave per ottenere un vino con un rustico petillant

ANALISI SENSORIALE

Colore	Rosso rubino brillante di buona intensità
Profumo	Ampio e fragrante con note di frutti di bosco e frutta
Sapore	Fresco e giovane, persistente
Abbinamenti	Accompagna minestre, carni rosse, arrosti e formaggi. Ottimo con i piatti tipici della tradizione piacentina, come pisarei e fasò e piccola di cavallo

BORGOFULVIA