



GUTTURNIO DEI COLLI PIACENTINI

Denominazione Gutturnio Doc Frizzante

Vitigno Barbera 60%, Bonarda 40%

Gradazione 12,5% vol

Residuo zuccherino 14 g/l

Temperatura di servizio Servire rigorosamente fresco

Formato bottiglia Lia 0,75 l con la caratteristica legatura a spago esclusivamente fatta a mano.

Terreno Medio impasto, sub alcalino Esposizione Sud-Ovest

ANALISI SENSORIALE

Colore Rosso rubino brillante e profondo, di varie intensità

Profumo Intrigante, note di frutti rossi croccanti accompagnate da sentori fragranti di lillà e ribes

Abbinamenti Ideale con primi piatti gustosi e carni bianche saporite. Ottimo anche con hamburger e grigliate di carne