

# Gutturnio Frizzante



**UVA:** Barbera e Bonarda

**GRADO:** 13% Vol.

**IN VIGNA:**

**ALTITUDINE MEDIA:** 270 s.l.m.

**TERRENO:** Calcareo-argilloso con presenza di fossili risalenti all'era pliocenica

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**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:** Una spuma briosa e persistente esalta il color porpora con riflessi rubino. Le bollicine delicate accompagnano al naso piacevoli sentori di fragola, ciliegia ed amarena che ritroviamo anche dopo averne assaporato un sorso. La bocca viene avvolta da una piacevole freschezza, sostenuta da una buona alcolicità e tannini non invadenti. Il vino sposa bene salumi stagionati, primi piatti con ragù di carne, formaggi di media stagionatura e tartare di carne.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14-16°C (inverno) 16-18°C (estate)

**PRIMA VENDEMMIA:** 2007

**FORMATI PRODOTTI:** 0,75 LT