

# Gutturnio Frizzante

**60% Barbera, 40% Bonarda**

Vitigni alloctoni a bacca rossa, la Barbera ha un grappolo piuttosto compatto ed elevata acidità, mentre quello della Bonarda è lungo, conico, di media compattezza e ricco di colore.



## IN VIGNA

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: seconda 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

GRADO: 12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

FORMATI PRODOTTI: 0,75 lt

**AZIENDA AGRICOLA LA CIOCCA**

0523 859448 - [info@laciocca.it](mailto:info@laciocca.it) - [www.laciocca.it](http://www.laciocca.it)

