



Gutturnio

DOC

Il più tipico dei vini piacentini può essere vinificato e imbottigliato solo nel territorio piacentino. In questa versione frizzante naturale rappresenta la migliore espressione della cultura enogastronomica piacentina.

Tipologia frizzante

Vitigni 60% barbera; 40% Croatina

Colore rosso rubino

Profumo vinoso e piacevolmente fruttato

Sapore asciutto, pulito e morbido

Metodo di lavorazione vinificazione in rosso con macerazione che varia dai 5 ai 7 giorni, rifermentazione con metodo Charmat dai 2 ai 4 mesi

Gradazione alcolica varia dagli 12 ai 12.5 gradi

Abbinamenti consigliati si abbina a tutte le portate, dai salumi tipici piacentini ai piatti di mezzo, ottimi con la pasta ripiena

Temperatura di servizio 12 – 14°C

Ph 3.40 **RS** 11.2 g/l—**Total Acid** 5.9 g/l—**SO₂** 134 mg/l—**Free SO₂** 46 mg/l

