

# GUTTURNIO DELL'ANGELO DOC FRIZZANTE

## SCHEDA TECNICA

<b>DENOMINAZIONE</b>	Gutturnio Doc Frizzante
<b>VITIGNO</b>	Barbera 60%, Bonarda 40%
<b>GRADAZIONE</b>	11,5% vol
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	15 g/l
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	14-16°C
<b>FORMATO BOTTIGLIA</b>	0,75 l Bordolese e 1,5 l Bordolese
<b>VIGNETI</b>	Viticultura esclusivamente di collina. Altitudini da 220 a 350 metri slm con terreni di medio impasto formati da argille leggermente calcaree
<b>TECNOLOGIA DI PRODUZIONE</b>	Dopo una pigiatura soffice e una macerazione a temperatura di 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 delicato petillant
<b>ANALISI SENSORIALE</b>	
<b>COLORE</b>	Rosso rubino brillante con spuma piacevole e persistente
<b>PROFUMO</b>	Ampio e fragrante con note di frutti di bosco e frutta rossa
<b>SAPORE</b>	Fresco, giovane, fragrante, con note di ciliegia e frutta matura
<b>ABBINAMENTI</b>	Accompagna minestre, carni rosse, arrosti e formaggi. Ottimo con i piatti tipici della tradizione piacentina, come pisarei e fasò e piccola di cavallo

