

# Gutturnio Doc Frizzante



## SCHEDA TECNICA

### *Denominazione*

Gutturnio Doc Frizzante

### *Vitigno*

Barbera 60%, Bonarda 40%

### *Gradazione*

12% vol

### *Residuo zuccherino*

14 g/l

### *Temperatura di servizio*

10-12°C

### *Formato bottiglia*

0,75 l Bordoiese alta

### *Vigneti*

Viticultura esclusivamente di collina. Altitudini da 220 a 350 metri slm con terreni di medio impasto formati da argille leggermente calcaree

### *Tecnologia di produzione*

Dopo una pigiatura soffice e una macerazione a temperatura di 23°C per 6 giorni, il vino esaurisce la sua fermentazione lentamente a 18°C per mantenere inalterati i suoi aromi fruttati. Inizia quindi la rifermentazione in autoclave per completare con un delicato petillant la sua gradevole e rustica tipicità

## ANALISI SENSORIALE

### *Colore*

Rosso rubino brillante con sfumature violacee. Spuma fine e persistente

### *Profumo*

Sentori fruttati e floreali, con note di viola e marasca.

### *Sapore*

Morbido, piacevolmente effervescente e fragrante.

### *Abbinamenti*

Salumi e affettati, carne alla griglia e formaggi giovani e di media stagionatura



PERINI  
PERINI