VINI ROSSI FRIZZANTI

GUTTURNIO
FRIZZANTE

D.O.C.

PROFUMI
DELLA
NOSTRA
TERRA

GUTTURNIO FRIZZANTE
D.O.C.

UVE
Ottenuto dall'unione di uve Barbera e Bonarda.

VINIFICAZIONE
Ottiene la sua frizzantatura in autoclave durante la seconda fermentazione naturale della cuvée, composta dalla base secca e da una percentuale di mosto delle stesse uve.

GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Rosso rubino intenso, dal profumo fruttato.

ACCOSTAMENTI
Accompagna facilmente i piatti tipici della cucina piacentina, come pisarei e fasò, agnolotti al sugo, fritti, arrosti, formaggi stagionati. Se servito fresco, è piacevolissimo con la cucina leggera, i formaggi giovani, i piatti freddi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16 - 18° C; d'estate può essere servito fresco (12 - 13° C)

MARIA
POGGI AZZALI
TENUTA PERNICE®

LOCALITÀ PERNICE 283
29011 CASTELNOVO VAL TIDONE
BORGONOVO V.T. PIACENZA
TEL. E FAX 0523 860050
WWW.TENUTAPERNICE.IT