



## GUTTURNIO

Denominazione:	Gutturnio D.O.C. Frizzante
Regione:	Emilia Romagna
Caratteristiche:	Colore rosso brillante di buona intensità, profumo ampio e fragrante con note di frutti di bosco e frutta, sapore fresco e giovane, persistente.
Gradazione:	12% vol.
Vitigno:	Barbera 60% - Bonarda 40% .
Vinificazione:	Pigiatura soffice e macerazione alla temperatura di 23°C per 10 giorni, lenta fermentazione a 18°C. Lenta presa di spuma in “cuve close” alla temperatura di 15°C.
Abbinamenti Gastronomici:	Minestre, primi piatti, carni bianche e rosse, formaggi saporiti.
Temperatura di servizio:	Temperatura di cantina (18°C).
Distribuito:	CHIARLI 1860 - Tel.059.3163311 Fax 059.310868 Email: <a href="mailto:italia@chiarli.it">italia@chiarli.it</a>