

---

GUTTURNIO DOC FRIZZANTE “DELL’ANGELO”

---



*Composizione Ampelografica:*

60% Barbera - 40% Bonarda

*Sesti di impianto:*

4000 Piante/Ha

*Gestione della vite :*

Guyot.

*Resa uva :*

70/90 Q.li/Ha

*Tecnologia di produzione:*

Dopo una pigiatura soffice e una macerazione a temperatura 20-25°C per 7 giorni, 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 rustico petillant.

*Colore:*

Rosso rubino brillante di buona intensità.

*Sapore:*

Fresco e giovane, persistente.

*Profumo:*

Ampio e fragrante con note di frutti di bosco e frutta.

*Gradi alcolici:*

11,5% vol

*Temperatura di servizio :*

16°C

*Abbinamenti gastronomici :*

Accompagna splendidamente minestre, carni rosse, arrostiti, umidi e formaggi.

*Bottiglia :*

Bordolese 0,75 - 1,5 litri.