



*il Poggiarello*

---

GUTTURNIO DOC FRIZZANTE “TRADIZIONE PIACENTINA”

---



*Composizione Ampelografica:*

Barbera 60% Croatina (Bonarda) 40%

*Natura del Terreno :*

Medio impasto, sub alcalino.

*Esposizione:*

Sud - Ovest

*Sesti di impianto:*

5000 Piante/Ha

*Gestione della vite :*

Guyot semplice (croatina) e cordone speronato (barbera).

*Resa uva :*

80/90 Q.li/Ha

*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.

*Caratteristiche organolettiche:*

Colore rosso rubino brillante di varie intensità, sapore consistente, fresco e giovane, persistente, profumo ampio e fragrante con note di frutti di bosco.

*Abbinamenti gastronomici :*

minestre e carni bianche saporite.

*Temperatura di servizio :*

10-12°C

*Gradi alcolici:*

12,5% vol

*Bottiglia :*

Bordolese mod. Astro 0,75 litri.