

Gutturnio frizzante

D.O.C. Colli Piacentini Gutturnio



Uva Barbera e Bonarda Vino Rosso Frizzante

Lieviti selezionati
Tempo di fermentazione: 15 giorni
Affinamento in serbatoi di acciaio

Note di degustazione

Colore: rosso rubino
Naso: frutti di bosco, frutta a bacca
rossa
Palato: fresco, di buon corpo
Abbinamento: salumi del territorio



Grapes Barbera and Bonarda Red Wine

Selected yeasts
Fermentation time: 15 days
Aging in steel tanks

Notes

Colour: ruby red
Scent: wild berries, red berry fruit
Taste: fresh, full-bodied
Suitable with: local cured meats