



Tipologia: Gutturnio frizzante doc

Provenienza: Provincia di Piacenza, Bacedasco di Vernasca 200/250 mt S.L.M.

Vitigno: Barbera al 55% Croatina (Bonarda) al 45%

Coltivazione della vite: A Guyot e Cordone speronato

Terreno: Argilloso

Esposizione: Est / Ovest

Raccolta: Vendemmia meccanica

Gradazione Alcolica: 12% Vol

Vinificazione: Pigiadiraspatura delle uve e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati in vasche di acciaio Inox (fermentini) per 4/5 Giorni

Affinamento: Vasche di acciaio Inox e cemento per 5 mesi circa - rifermentazione in autoclave a 18°

Colore: Rosso rubino intenso con sfumature violacee

Olfatto: Intenso e fruttato

Gusto: Armonico, fresco, sapido, piacevolmente frizzante

Abbinamenti consigliati: Piatti tipici della cucina piacentina, salumi, gnocco fritto e formaggi di media stagionatura, costine di maiale, arrosti

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C