



**Tipologia:** Gutturnio frizzante doc colli piacentini

**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