

I CAVALIER Gutturnio

(frizzante)

Denominazione

GUTTURNIO

Denominazione di Origine Controllata

Vinificazione e affinamento

Ottenuto dalla vinificazione di uve Barbera e Bonarda.
Vinificato secondo la più classica tradizione piacentina,
viene messo in bottiglia nella primavera successiva
alla vendemmia.

Gradi alcolici svolti: 12,5% vol.

Tipo di bottiglia: Bordolese

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso.
Profumo caratteristico, vinoso, fruttato e floreale.
Sapore secco, morbido e corposo.

Abbinamenti

Ideale con primi piatti sostanziosi e saporiti,
carni rosse, arrostiti e salumi.
Noi lo consigliamo a tutto pasto.

Temperatura di servizio: 16° C.

Note: in estate è ottimo a tutto pasto se servito a 10°C

Informazioni varie:

presente sulla guida "Annuario dei migliori vini italiani"
di Luca Maroni e sulla guida "Emilia da Bere"
edizioni 2007 e 2008.



Collocazione Geografica

- Az. Agr. Genesi
- Comune di Borgonovo Val Tidone (PC)
- Val Tidone
- Altitudine 110 m. s/m



Vendemmia