



ferraia

Gutturnio Vivace Gutturnio D.O.C.

I Vitigno

ZONA DI PRODUZIONE:
Val Tidone - Piacenza - Emilia Romagna

NATURA DEL TERRENO:
medio impasto, leggermente calcareo, con venature di solfato di calcio

ESPOSIZIONE:
Sud-Ovest

DENSITÀ D'IMPIANTO:
8000 piante/Ha

FORMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot semplice

RESA PER ETTARO:
80-90 q.li

I Tecnica di vinificazione

UVAGGIO:
60% Barbera e 40% Bonarda

FASI DELLA VINIFICAZIONE:
pigatura e macerazione con bucce a cappello sommerso.
Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Affinamento in botti di acciaio inox, dove una lenta e accurata
rifermentazione completa una delicata presa di spuma.

I Vino

ROSSO FRIZZANTE SECCO

COLORE:
rosso rubino brillante

PROFUMO:
fresco, vinoso e fruttato, con netto sentore di frutti di bosco

SAPORE:
ricco e pieno, persistente, gradevolmente armonico e fragrante

ABBINAMENTO:
per tutto il pasto ma in particolare con primi piatti e carni rosse

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
15°-18° C

GRADO ALCOLICO:
13% vol