

VINI ROSSI FRIZZANTI

GUTTURNIO  
FRIZZANTE

D.O.C. COLLI PIACENTINI

PROFUMI  
DELLA  
NOSTRA  
TERRA



**GUTTURNIO FRIZZANTE  
D.O.C COLLI PIACENTINI**

**UVE**

Ottenuto dall'unione di uve Barbera e Bonarda.

**VINIFICAZIONE**

Ottiene la sua frizzantatura in autoclave durante la seconda fermentazione naturale della cuvée, composta dalla base secca e da una percentuale di mosto delle stesse uve.

**GRADAZIONE ALCOLICA**

12% vol.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Rosso rubino intenso, dal profumo fruttato.

**ACCOSTAMENTI**

Accompagna facilmente i piatti tipici della cucina piacentina, come pisarei e fasò, agnolotti al sugo, fritti, arrostiti, formaggi stagionati. Se servito fresco, è piacevolissimo con la cucina leggera, i formaggi giovani, i piatti freddi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16 - 18° C; d'estate può essere servito fresco (12 - 13° C)



MARIA  
POGGI AZZALI  
TENUTA PERNICE®

LOCALITÀ PERNICE 283  
29011 CASTELNOVO VAL TIDONE  
BORGONOVO V.T. PIACENZA  
TEL. E FAX 0523 860050  
[WWW.TENUTAPERNICE.IT](http://WWW.TENUTAPERNICE.IT)

