



## FRIZZANTI ROSSI

# GUTURNIO

### FRIZZANTE D.O.C.

Tipologia: Secco frizzante metodo Martinotti  
Vitigno: 60% Barbera, 40% Bonarda (Croatina)

Anno di impianto: 2000

Forma di allevamento: Guyot basso

Terreno: Argilloso / Limoso

Resa media per ettaro: 80 quintali

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 14-15°C

Caratteri organolettici: Colore rosso rubino brillante. Profumo fresco, vinoso, fruttato con netto sentore di frutta di sottobosco. Sapore ricco e pieno, persistente con sentore di frutti di bosco.

Abbinamenti: Salumi, coppa, salame, pancetta, paste con sughi di carne e pomodoro, cotechino e salame cotto.

**60%**  
BARBERA

**40%**  
BONARDA  
(CROATINA)

Torre Fornello  
