



C O S T A B I N E L L I

GUTTURNIO DOC FRIZZANTE



Composizione Ampelografica:
60% Barbera - 40% Bonarda

Sesti di impianto:
4000 Pianta/Ha

Gestione della vite :
Guyot.

Resa uva :
70/90 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione:
Dopo una pigiatura soffice e una macerazione a temperatura 20-25°C per 7 giorni, il vino esaurisce la sua fermentazione lentamente a 18°C per mantenere inalterati i suoi aromi fruttati. Inizia poi la rifermentazione in autoclave per ottenere un vino con un rustico petillant.

Colore:
Rosso rubino brillante di buona intensità.

Sapore:
Fresco e giovane, persistente.

Profumo:
Ampio e fragrante con note di frutti di bosco e frutta.

Gradi alcolici:
11,5% vol

Temperatura di servizio :
16°C

Abbinamenti gastronomici :
Accompagna splendidamente minestre, carni rosse, arrostiti, umidi e formaggi.

Bottiglia :
Bordolese 0,75 - 1,5 litri.