



## Gutturnio “Il nostro Gutturnio” (Our Gutturnio)

### Riconoscimento

Denominazione di Origine Controllata

### Tipologia

Rosso Secco Frizzante

### Vitigno

60% Barbera 40% Croatina

### Comune e Zona di Produzione

Ziano (PC) – Loc. Martina-Casa Piccioni – Esposizione Sud-Nord-Ovest. Tipologia del terreno: Argilloso Calcareo - Altitudine m.250 s.m.

### Sistema di allevamento

Guyot semplice – densità 3800 Ha – Resa di uva per Ha 90 q.li

### Epoca di vendemmia

Dal 20 Settembre al 5 Ottobre

### Vinificazione, invecchiamento e affinamento

Le uve Barbera e Croatina hanno tempi di maturazione diversi, le uve selezionate vengono poste a fermentare separatamente, al fine di evidenziare al massimo le peculiarità di ogni singolo vitigno. A fine fermentazione, dopo l'assemblaggio, avviene la rifermentazione in contenitori di acciaio inox. Quattro mesi dopo l'imbottigliamento il vino viene messo in vendita.

### Tenore Alcolico

12,5% vol.

### Colore

Rosso rubino intenso

### Temperatura di servizio

16/17°

### Abbinamenti

Si accompagna bene ai cibi emiliani in genere. Alcuni esempi: salumi (coppa, salame, prosciutto crudo), tagliatelle al ragù grigliate a base di maiale, bolliti misti.

### Primo anno di produzione

1985

