

Cantine Campana

GUTTURNIO FRIZZANTE



CARTA DI IDENTITÀ

| | |
|------------------------|------------------|
| PROVENIENZA: | EMILIA ROMAGNA |
| FORMATO: | 75 cl |
| GRADI ALCOLICI: | 12,5 % |
| UVAGGIO: | Barbera, Bonarda |



Vino tipicamente locale, composto per il 60% da Barbera e per il restante 40% da Bonarda (Croatina), segue una pigiatura lenta, macerazione sulle vinacce, spillatura e riposo in vasche a temperatura controllata. Un vino molto piacevole e versatile, dal colore rosso brillante e dal profumo vinoso e fruttato. Ottimo abbinamento per piatti asciutti, carni alla brace e piatti della tradizione.

