

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.

