

Cantine Campana

GUTTURNIO SUPERIORE



CARTA DI IDENTITÀ

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



Vino della tradizione, nella sua versione Superiore. Un prodotto DOC che rispecchia e rispetta la sua anima Piacentina. Dopo la pigiatura e la macerazione su vinacce, si passa alla spillatura ed al riposo in vasca per 6-7 mesi a temperatura controllata. Dal color rosso brillante, profumo vinoso, gusto morbido, corposo, elegante. La sua struttura ed il suo carattere elegante lo rendono perfetto gustato con piatti asciutti e carni alla brace.

