

Cantine Campana

# GUTTURNIO FRIZZANTE



## CARTA DI IDENTITÀ

<b>PROVENIENZA:</b>	EMILIA ROMAGNA
<b>FORMATO:</b>	75 cl
<b>GRADI ALCOLICI:</b>	12,5 %
<b>UVAGGIO:</b>	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.

