

LeOrigini

Gutturnio

FRIZZANTE

Gutturnio D.O.C.

■ Cépage

ZONE DE PRODUCTION :

Val Tidone – Plaisance – Émilie-Romagne

NATURE DU SOL :

texture moyenne, légèrement calcaire, avec des veines de sulfate de calcium

EXPOSITION :

sud-ouest

DENSITÉ DE PLANTATION :

8 000 pieds/ha

MODE DE CONDUITE :

Guyot simple

RENDEMENT À L'HECTARE :

80–90 quintaux

■ Technique de vinification

ASSEMBLAGE :

55 % Barbera – 45 % Bonarda

ÉTAPES DE VINIFICATION :

foulage et macération sur peaux à chapeau immergé.

Fermentation à température contrôlée

avec des levures sélectionnées. Élevage en cuves inox, où une refermentation lente et soignée complète une délicate prise de mousse.

■ Vin

ROUGE PÉTILLANT SEC

ROBE :

rouge rubis brillant

NEZ :

frais, vineux et fruité, avec une nette note de fruits des bois

BOUCHE :

riche et ample, persistante, agréablement harmonieuse et aromatique

ACCORDS :

pour tout le repas, mais en particulier avec les premiers plats et les viandes rouges

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

15–18 °C

DEGRÉ ALCOOLIQUE :

12,5 % vol

