



GUTTURNIO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata

vino fermo

Origine: Colli Piacentini

Vitigno: Barbera 55%, Croatina 45%

Vinificazione: Pigiadiraspatura delle uve, macerazione a contatto con le bucce per 15 giorni, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati

Gradazione Alcolica: 13,5%Vol

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Piacevolmente vinoso, frutta a bacca rossa, leggeri sentori erbacei e una nota speziata

Sapore: Secco, morbido, decisamente strutturato, ma fine al palato. Equilibrato ed armonico

Abbinamenti consigliati: Primi piatti con selvaggina, carni arrosto e brasati con polenta

Temperatura di servizio: 16-18°

Bottiglie per cartone: 6

Peso cartone: 7kg

Cartoni per pallet (80x120): 100 (4 strati da 25)

Peso pallet (80x120x140h): 720kg

Cartoni per pallet (100x120): 150

Peso pallet (100x120x170h): 1.070kg

SAVINI

Frazione Montalbo 1, 29010 Ziano Piacentino (PC)
www.cantinasavini.it - email: info@cantinasavini.it - tel: 0532868460

