

ADONEA Gutturnio Frizzante

D.O.C.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Uve e percentuali: 60% Barbera 40% Bonarda

Tipologia del terreno: limoso-argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Numero ceppi per ettaro: 4000 Ha

Resa per ettaro in quintali: 100 q.li/Ha

Epoca vendemmia: fine settembre/inizio ottobre

Vinificazione Maturazione Affinamento: le uve Barbera e Bonarda vengono vinificate separatamente poiché la maturazione avviene in tempi diversi. La macerazione dura circa 8 giorni. Dopo l'assemblaggio il vino viene stoccato in vasca fino ai primi di marzo. La rifermentazione avviene in autoclave. Due mesi dopo l'imbottigliamento il vino viene messo in vendita.

Colore: rosso rubino

Profumo: fruttato, vinoso

Sapore: asciutto e vellutato

Temperatura di servizio: 14-18°C

Abbinamenti: salumi, formaggi giovani, primi piatti

