

# ADONEA Gutturnio Frizzante

## tappo a fungo 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

