



## GUTTURNIO VIVACE

Colli Piacentini D.O.C.

### ■ Vitigno

ZONA DI PRODUZIONE:  
Val Tidone – Piacenza – Emilia Romagna

NATURA DEL TERRENO:  
medio impasto, leggermente calcareo, con venature di solfato di calcio

ESPOSIZIONE:  
Sud-Ovest

DENSITÀ D'IMPIANTO:  
8000 piante/Ha

FORMA DI ALLEVAMENTO:  
Guyot semplice

RESA PER ETTARO:  
80-90 q.li

### ■ Tecnica di vinificazione

UVAGGIO:  
60% Barbera e 40% Bonarda

FASI DELLA VINIFICAZIONE:  
pigiatura e macerazione con bucce a cappello sommerso.  
Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.  
Affinamento in botti di acciaio inox, dove una lenta e accurata  
rifermentazione completa una delicata presa di spuma.

### ■ Vino

#### *Rosso frizzante secco*

COLORE:  
rosso rubino brillante

PROFUMO:  
fresco, vinoso e fruttato, con netto sentore di frutti di bosco

SAPORE:  
ricco e pieno, persistente, gradevolmente armonico e fragrante

ABBINAMENTO:  
per tutto il pasto ma in particolare con primi piatti e carni rosse

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
15°-18° C

GRADO ALCOLICO:  
13% vol