

GUTTURNIO DOC

Frizzante Rosso

Cantina Valtidone - Piacenza

Το Gutturnio παράγεται σε υψόμετρο 200 m στην περιοχή της Piacenza, στην κοιλάδα του ποταμού Tidone από το τυπικό cuvee της περιοχής που είναι το Barbera & Bonarda, σε έκδοση ερυθρού ξηρού φυσικού αφρώδους.



Χρώμα: Κόκκινο, ρουμπινί.

Άρωμα: Πλούσιο, ανθώδες με αναφορές στα δαμάσκηνα, στο βύσσινο και στα βρεγμένα φρούτα του δάσους.

Γεύση: Απαλά ξηρή, με διακριτικό αφρώδη χαρακτήρα και αναφορές στα πικραμύδαλα. Το τελείωμα είναι αποφασιστικά στεγνό και ευγενικό.

Αλκοολικός βαθμός: 12% VOL.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 8° – 10° C.

Ποτήρι σερβιρίσματος: Κάλυκας τουλίπα μεσαίων διαστάσεων.

Ιδανικοί συνδυασμοί: Αλλαντικά φυσικής ωρίμανσης, λευκά μαλακά τυριά, πρώτα πιάτα ιταλικής γαστρονομίας (pasta & risotti). Συνοδεύει επίσης μαγειρευτά κρέατα και pizza.

Η Οινόδια του Sommelier