

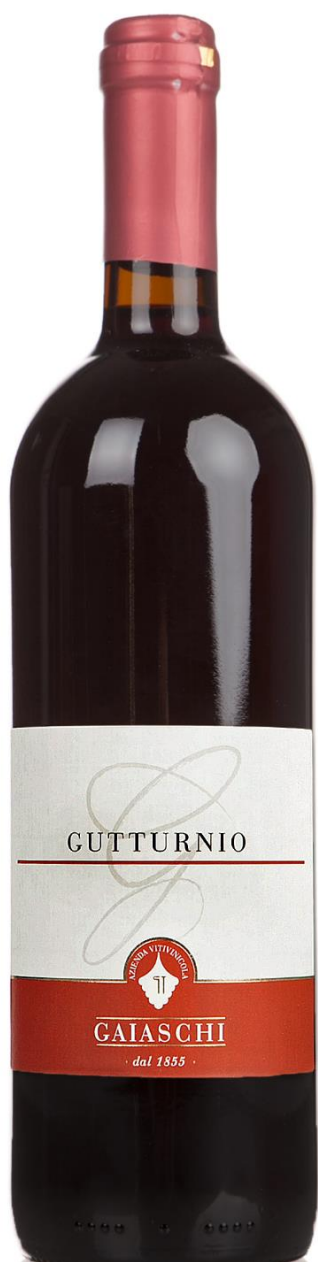


GAIASCHI

· dal 1855 ·

Gutturnio

Il vino della nostra tradizione, tipicamente frizzante, deve il suo nome al Gutturnium, coppa di argento con la quale gli antichi romani bevevano questo vino.



Denominazione:	Gutturnio
Tipologia:	vino frizzante
Certificazione:	D.O.C.
Disciplinare:	Produzione Integrata
Vitigni:	60% Barbera 40% Bonarda
Resa massima:	70 Hl per ettaro
Tipo di terreno:	calcereo-argilloso
Zona di produzione:	Colombaia Guffanti e Casa Mascandola - Ziano P.no
Estensione ed altitudine:	10 ettari – 240-320 m s.l.m.
Sistema di allevamento:	cortina semplice
Periodo di vendemmia:	settembre - ottobre
Gradazione:	12,5% vol.
Temperatura di servizio:	14-16 °C
Vinificazione:	le uve di Bonarda e Barbera, raccolte fra settembre ed ottobre, vengono pigiate e poste a fermentare insieme in vasche d'acciaio a temperatura controllata per 8 giorni prima della svinatura. Dopo 6 mesi di affinamento in botte si procede con la rifermentazione naturale con lieviti indigeni e la messa in bottiglia.
Nel bicchiere:	di colore rosso rubino brillante con spuma fine. All'olfatto si percepiscono aromi di frutta rossa. Fresco e vivace al gusto, giustamente tannico.
Abbinamento:	ideale con i salumi, formaggi a media stagionatura, carni bianche e pasta ripiena.