



# BARATTIERI

## Gutturnio Frizzante

Denominazione	D.O.C Gutturnio
Tipologia	Vino Rosso Frizzante
Uve	60% Barbera 40% Bonarda
Bottiglie Prodotte	25000
Formato	Lt 0,75 - Lt 1.5
Altitudine	250-350 s.l.m.
Gradazione	13 % vol.
Vigneti	Albarola
Descrizione	<p>Le uve, provenienti da vigneti con età media di 25 anni vengono raccolte a mano e diraspate. La macerazione sulle bucce ha una durata di circa 15/20 giorni. La maturazione nei primi mesi avviene in vasche di cemento, per favorire la fermentazione malolattica. Nel primo trimestre dell'anno successivo la vendemmia il vino viene spostato in vasche d'acciaio affinché possa svolgere la rifermentazione a temperatura controllata, per mantenere gli aromi freschi e fruttati. In Primavera, terminata la rifermentazione, avviene l'imbottigliamento.</p>