



DACASTELLO

Gutturnio D.O.C. frizzante

Le origini del Gutturnio risalgono ai tempi di Giulio Cesare. Il ritrovamento del *gutturnium*, un'antica coppa d'argento intarsiata, è all'origine della prima bottiglia etichettata ufficialmente come Gutturnio.

Gutturnio D.O.C Dacastello, un vino frizzante, vivo e profumato, dalle note di sottobosco e frutti rossi. Una fuga per i sensi.



*Gutturnio
D.O.C.
frizzante*



UVE Barbera, Croatina

DENOMINAZIONE Gutturnio frizzante D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE Val d'Arda, Colli piacentini, Emilia Romagna, Italia

CLIMA Temperato e ventilato

VINIFICAZIONE Vinificazione in rosso

ALCOL 12°

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14-16°

FORMATO 0,75 L

BEVIBILITA' Il prodotto è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si consiglia uno stoccaggio in ambiente fresco, asciutto ed a una temperatura compresa tra 5° e 25°. Trattandosi di un vino rosso di pronta beva, per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 1 o 2 anni

COLORE Rosso rubino intenso

PROFUMO Vinoso, vivace e fragrante

SAPORE Morbido, intenso ed equilibrato

ABBINAMENTO Ideale con salumi e formaggi a pasta dura. Accompagna bene primi piatti di pasta fresca, risotto e arrosti.

| | |
|-----------------------|---------------|
| CODICE EAN BOTTIGLIA | 8053013230973 |
| CODICE EAN CARTONE | 8053013234056 |
| BOTTIGLIE PER CARTONE | 6 |
| CARTONI PER STRATO | 25 |
| CARTONI PER PEDANA | 125 |
| PESO LORDO BOTTIGLIA | 1156 gr |
| PESO LORDO CARTONE | 7097 gr |