



Tenuta Gazzotti

Tenuta Gazzotti di Gazzotti Giovanni snc

GUTTURNIO FERMO

€6.22 (incluso 22 % I.V.A.)

GUTTURNIO FERMO

LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO ROSSO FERMO DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

26.99 0 0 67.48 28.35 515.89 cm /I2 Do Q

Le colline della zona classica del piacentino.

VITIGNO

Questo vino è ottenuto dalla vinificazione congiunta delle uve Barbera (55%) e Croatina (45%).

La lavorazione avviene in modo tradizionale sulle bucce e, successivamente, viene affinato in vasca per tre mesi. La bassa resa per ettaro e la selezione delle uve permettono di ottenere un vino corposo ed emozionale ricco di profumi e di piaceri.

CARATTERISTICHE

Il colore è rosso rubino intenso ed il profumo è vinoso, etereo, fruttato e floreale, mentre il sapore è asciutto e vellutato.

ABBINAMENTI

Si accompagna a tutta la cucina tradizionale piacentina, a primi piatti ricchi, a carni arrosto, brasati e cacciagione.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 16-18°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

[Informazioni Venditore](#)