

GUTTURNIO

DOC



REBSORTEN	Barbera, Bonarda
ANBAUGEBIET	Emilia Romagna (Piacenza)
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SERVIERTEMPERATUR	Bei 18 °C servieren
EMPFOHLENES GLAS	Großes Glas, Ballonform
FLASCHENINHALT	0,75 l
FLASCHEN PRO KARTON	6
KARTON PRO LAGE	25
LAGEN PRO PALETTE	5
AUGE / GESCHMACK	Gewonnen aus Barbera- und Bonarda-Trauben, die auf den Hügeln von Piacenza angebaut werden. Intensiv rubinrote Farbe. Weniger Duft, trockener und angenehmer Geschmack.
EMPFEHLUNG	Besonders empfehlenswert zu Pasta mit Ragù, Braten von rotem Fleisch und würzigem Käse.