



CASA BENNA[®]
nel vino il frutto dell'esperienza



FOLLOW US:



Il Garrito

Gutturnio Frizzante DOC



Formato

Borgognotta 75cl



Tipo di Vino

Vino Rosso Frizzante



Zona

Loc. Casa Benna - Castell'Arquato (PC)



Vitigni

60% Barbera, 40% Bonarda



All'occhio

Colore rubino intenso e dalla fine spuma



Al naso

Aromi di piccoli frutti rossi con note di amarena e fragolina di bosco



In bocca

Morbido, piacevolmente frizzante e con una struttura equilibrata



Nome Completo:	Il Garrito - Gutturnio Frizzante
Denominazione:	Gutturnio Frizzante DOC
Annata:	2023
Vitigno:	60% Barbera, 40% Bonarda
Forma di Allevamento:	Guyot
Resa per ettaro:	85 quintali
Produzione Annua:	15000 bottiglie
Gradazione Alcolica:	13% VOL
Acidità Totale:	7 g/l
Estratto secco netto:	31,40 g/l
Temperatura di servizio:	Ottimale a 18°

*Contiene Solfiti



Descrizione

Il Garrito rappresenta il volto più giovane e vivace del Gutturnio. Si presenta con un colore rubino intenso e una fine spuma. Al naso emergono aromi di piccoli frutti rossi, con note di amarena e fragolina di bosco. In bocca, rivela sapidità, una struttura equilibrata e una corretta spalla acida, che lo rendono particolarmente adatto alla cucina emiliana.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

I vigneti di Barbera e Bonarda che danno origine a questo Gutturnio si trovano in località Casa Benna, sulla prima collina di Castell'Arquato, in provincia di Piacenza, nel cuore dell'Emilia. Questi vigneti hanno un'età media di 17 anni e sono allevati con il metodo Guyot, su terreni particolarmente vocati, caratterizzati da un suolo "magro" e ben drenato.



Metodo di Vinificazione

lasciati a fermentare per 6 giorni con rimontaggi periodici. È stata prestata particolare attenzione alla temperatura di fermentazione della Bonarda, preservando così un aroma fruttato nitido e giovane. La svinatura avviene quando il mosto-vino è ancora dolce e, dopo il primo travaso, viene filtrato con un residuo zuccherino del 2%. Dopo 4 mesi di riposo in vasca inox, inizia la fase di presa di spuma con il metodo Charmat svolta lentamente, seguita da microfiltrazione e imbottigliamento.



Abbinamenti Gastronomici

Il Gutturnio Frizzante è un vino che ha sempre caratterizzato la cultura enogastronomica piacentina ed è parte della tradizione emiliana dei vini rossi frizzanti. La sua immediata piacevolezza di beva lo rende perfetto per accompagnare la cucina del territorio. Il Garrito è un vino ideale per i primi piatti tipici della cucina emiliana, i salumi e i piatti a base di carni bianche.