



Birichin

Gutturnio DOC

Il più tipico dei vini piacentini può essere vinificato e imbottigliato solo nel territorio piacentino. In questa versione frizzante naturale rappresenta la migliore espressione della cultura enogastronomica piacentina.

Giacomo Puccini, *La Bohème*, “Viva Musetta! Cuor BIRICHIN”

Tipologia frizzante

Vitigni 60% barbera; 40% croatina

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo vinoso con sentori di frutti rossi quali ciliegia, prugna, frutti di bosco

Sapore asciutto, di buon corpo, armonico

Metodo di lavorazione vinificazione in rosso con macerazione che varia dai 5 ai 7 giorni, rifermentazione con metodo Charmat dai 2 ai 4 mesi

Gradazione alcolica varia dai 12 ai 13 gradi

Abbinamenti consigliati si abbina a tutte le portate, salumi, piatti di mezzo, ottimo con la pasta ripiena

Temperatura di servizio 12 – 13 gradi C°

Ph 3.35—**RS** 1.2 g/l—**Total Acid** 6.15 g/l—**SO₂** 134 mg/l—**Free SO₂** 48 mg/l

