

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Tenuta La Ratta

NOME DEL VINO
La Ratta Gutturnio frizzante

DENOMINAZIONE
Gutturnio DOC frizzante

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Emilia-Romagna

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
S. Marco di Bacedasco Basso,
frazione collinare della provincia di
Piacenza

VINIFICAZIONE
vinificazione con macerazione

AFFINAMENTO
affinamento in acciaio

VITIGNO/I
60% Barbera - 40% Bonarda

ALLEVAMENTO
guyot

ESPOSIZIONE
sud

ALTITUDINE
200 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
15

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
settembre

ETTARI VITATI
9

RESA PER ETTARO
12000 kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Coppini Alessandro

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
14.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
8139