



Gutturnio superiore

Luretta

D.O.C. Colli Piacentini Gutturnio Superiore

Still Red Wine

UVE: 60% BARBERA, 40% BONARDA

Lieviti selezionati

Tempo di fermentazione: 20 giorni

Affinamento in legno: 9 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso intenso

Naso: frutta matura e spezie

Palato: morbido con sentori di frutti rossi

Abbinamento: salumi e carni rosse

Vino rosso del territorio con buona struttura acida.

NOTE DEL PRODUTTORE

Personalità e tradizione. La storia di mille famiglie accompagna fino a noi questo misterioso vino dai romani natali, frutto della raccolta simultanea di due differenti vitigni (Bonarda e Barbera) e del suo affinamento nel legno. Dal nome di un antico vaso romano usato per la miscela del vino stesso durante i banchetti, il Gutturnio si riconosce per l'unicità dei suoi sapori che si muovono tra la fresca tenacia della barbera e la rossa potenza della bonarda. Bandiera del territorio di Piacenza, ne è il ritratto, con le sue ammalianti soavità e le sue austere eleganze. Nelle migliori annate, una riserva di un esiguo numero di bottiglie prodotte dalle vigne più vecchie, contribuisce alla produzione de l'Ala del Drago.



GRAPES: 60% BARBERA, 40% BONARDA

Selected yeasts

Fermentation time: 20 days

Ageing in wood: 9 months

TASTING NOTES

Colour: deep red

Aroma: ripe fruit and spices

Taste: soft, with a hint of red fruits

Suitable with: cold cuts and red meat

Traditional piacentino red wine with a good acid structure

PRODUCER'S NOTES

This wine is a blend of personality and tradition. The history of a thousand families brings us this mysterious wine, born in Roman times from the simultaneous harvesting of two different species of vine (Bonarda and Barbera) and their ageing in wood. Owing its name to an ancient Roman vase used to pour wine during banquets, Gutturnio is easy to recognise by its unique flavour, combining the fresh tenacity of Barbera and the red power of Bonarda. Gutturnio is the flagship wine of the Piacenza province, it portrays the region with charming gentleness and austere elegance. In the best years, a reserve of a small number of bottles produced from the oldest vines contributes to the production of the Ala del Drago.



Commended Wine
Sommelier Wine
Awards 2017



Slow Wine 2019