

Luretta

Gutturnio superiore

Vino Rosso

D.O.C. colli piacentini gutturnio superiore
terreno depositi alluvionali argillosi e marne

Coltivazione

data di impianto 1965 - 1995

concimazione nessuna

sistema di allevamento cordone speronato e guyot
semplice

uva barbera - bonarda

piante per ettaro 5000

resa per ettaro 6000 Kg

Vinificazione

lieviti selezionati

tempo di fermentazione 20 giorni

contenitori 100% barriques

barriques rinnovo annuale 30%

permanenza nelle barriques 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

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 miscita 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.



Luretta

Gutturnio superiore

Red Wine

D.O.C. (denomination of controlled origin)

colli piacentini gutturnio superiore

soil clay and marl alluvium

Cultivation

vineyard planted from 1965 to 1995

no fertilization

training method single spurred cordon and simple guyot

grapes barbera and bonarda

plants per hectare 5000

yield per hectare 6000 Kg

Wine-making process

selected yeasts

fermentation time 20 days

wood 100% small French oak

turnover of wood 30% per year

aging in wood 9 months

Notes

colour intense red

scent ripe fruit and spices

taste soft with an aftertaste of red fruits

suitable with cold cuts and red meat

Producer's notes

Personality and tradition.

The history of a thousand families brings us this mysterious wine of ancient Roman origins, the result of the simultaneous harvest of two different vine species (Bonarda and Barbera) and a refining process in wooden barrels. The name Gutturnio derives from the name of an ancient roman vase which was used for drinking wine during banquets. This wine can be easily recognized for the uniqueness of its flavour that blends the fresh tenacity of Barbera with the red power of Bonarda. Gutturnio is the flagship wine of the province of Piacenza, it is its portrait, with its charming mildness and austere elegance. The wine from the best vintages is collected in a reserve, with grapes from the oldest vineyards, which contributes to the production of our Ala del Drago.

