

Il Nostro Gutturnio Frizzante 2017

Cantina: Lusenti Vini

Denominazione: Gutturnio Frizzante Doc

Tipologia: Rosso

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: 60% Barbera, 40% Croatina

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Gutturnio Frizzante Doc

Annata: 2017

Grado Alcolico: 12.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti

Affinamento: 4 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Carne in Umido, Grigliate, Primi Piatti di Carne, Salumi

Invecchiamento: fino al 2021

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: No



Descrizione vino

"Il Nostro Gutturnio" firmato dall'azienda emiliana Lusenti segue un attento processo di vinificazione. Le uve Barbera e Croatina hanno tempi di maturazione diversi, queste vengono selezionate e vengono poste a fermentare separatamente, al fine di evidenziare al massimo le peculiarità di ogni singolo vitigno. A fine fermentazione, dopo l'assemblaggio, avviene la rifermentazione in contenitori di acciaio inox. Dalla vendemmia 2015 abbiamo deciso di non fare nessuna aggiunta di solfiti sia in vendemmia che in imbottigliamento e di lasciare che i suoi lieviti fermentino il vino anche in presa di spuma. Quattro mesi dopo l'imbottigliamento il Nostro Gutturnio viene messo in vendita.

Note di degustazione

Il Gutturnio Frizzante dell'azienda agricola Lusenti è di un bel colore rosso rubino carico, al naso i profumi della Barbera si combinano perfettamente con le caratteristiche della Croatina, creando un vino fragrante con sentori di frutti di bosco e ricordi floreali; frizzante, sapido e fresco, con piacevole fondo fruttato di giusta persistenza. Il nostro Gutturnio si accompagna bene ai cibi emiliani in genere. Alcuni esempi: salumi (coppa, salame, prosciutto crudo), tagliatelle al ragù ■ grigliate a base di maiale, bolliti misti.