

CECI
1938

CASANOVA GUTTURNIO FRIZZANTE

"La storia nostra è storia della nostra anima; e storia dell'anima umana è la storia del mondo." (B. Croce)

Definire storia il Gutturnio è doveroso. Rintracciare nel passato le sue origini e conservarne il patrimonio è una scelta che Ceci compie da anni con consapevolezza. Nel piacentino individuamo la terra di produzione, nelle nostre tavole costruiamo una nuova storia, in ogni sorso riusciamo a comprenderne l'essenza. Casanova è l'opportunità che ci permette di far parte di questo viaggio nella storia del gusto.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Gutturnio D.O.C.

Tipologia: vino frizzante rosso

Vitigno: Barbera 60% e Croatina 40%

Vendemmia: metà settembre

Terreno: argilloso di medio impasto

Vinificazione: in rosso con breve macerazione sulle bucce

Lavorazione: Martinotti

Gradazione: 12% vol.

Residuo zuccherino: 5 g/l

Acidità totale: 6,5 g/l

Temperatura di servizio: 8/10°

Formato: 0,75 l

Codice: G-1

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Rosso rubino brillante.

Profumo: Sorprende l'ingresso vinoso e speziato. La frutta rossa scura, ciliegia e prugna, regalano sensazioni profonde che rendono l'aroma di questo vino riconoscibile e apprezzato.

Gusto: La trama del tannino è bene evidente, la sensibile freschezza e la buona sapidità donano carattere a questo vino che completa il suo profilo gustativo con note di frutta matura ed erbacee nel finale.

Abbinamenti: La natura rigorosa e tradizionale di questo vino ne fa il compagno ideale per l'abbinamento con i salumi e gli insaccati. È un vino frizzante dal moderato residuo zuccherino che riesce a trovare il suo spazio con le carni e i contorni della tradizione emiliana.