

CECI
1938

CASANOVA GUTTURNIO SUPERIORE

"Destino e carattere sono due nomi di un medesimo concetto." (H. Hesse)

Casanova è stato avventuriero, poeta, alchimista, diplomatico, filosofo e tanto altro. Così è questo vino, eclettico e accattivante. Il Gutturnio è apprezzato dai tempi di Giulio Cesare. Prende il suo nome dal Gutturnium, una coppa d'argento dentro la quale il vino veniva servito per poi essere passato di mano in mano in segno di amicizia. Barbera e Croatina, ovvero convivialità e carattere, sono i concetti di Casanova che rendono speciali le nostre tavole.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Gutturnio D.O.C. Superiore

Tipologia: vino rosso fermo

Vitigno: Barbera 55% e Croatina 45%

Vendemmia: fine settembre

Terreno: argilloso medio impasto

Vinificazione: in rosso con macerazione con temperatura controllata

Lavorazione: acciaio

Gradazione: 12% vol.

Residuo zuccherino: 5 g/l

Acidità totale: 6,5 g/l

Temperatura di servizio: 16/18°

Formato: 0,75 l

Codice: G-2

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Color rosso rubino brillante.

Profumo: Intenso e vinoso. Accanto ad aromi fragranti di frutta rossa, marasca, ribes e lamponi, troviamo accenni floreali di viola appassita.

Gusto: La buona struttura tannica e la decisa freschezza si muovono in equilibrio. Le note minerali e le sensazioni fruttate accompagnano un finale salino lungo.

Abbinamenti: La buona struttura di questo vino richiede abbinamenti importanti come arrostiti, bolliti e brasati, la tradizione del territorio lo vede sposarsi bene con la coppa piacentina arrosto. Salumi e formaggi stagionati sono compagni di viaggio ideali di questo vino. Da provare con piatti a base di funghi o tartufo.