



“ROMEO”

GUTTURNIO COLLI PIACENTINI - RISERVA – D.O.C.

STORIA DEL VINO: il Gutturnio è il vino più antico e famoso dei Colli Piacentini. Il nome gli deriva da una tazza d'argento di origine romana- il “Gutturnium”- trovata nel fiume Po agli inizi del 1800. E' stato tra i primi vini d'Italia ad ottenere la D.O.C. (1967), ma già nel 1941 era considerato vino pregiato.

IL NOME: ROMEO è un omaggio agli antichi vignaioli di Luzzano. Nell'assegnazione in terzeria dei vigneti fino agli anni '60, i nostri contadini riuscivano sempre ad “accaparrarsi” i vigneti migliori grazie alla loro grande esperienza. Romeo era uno di questi: vignaiolo, giardiniere e grande ballerino di valzer. Sempre allegro, ha lasciato un ricordo vivo ed affettuoso. Così gli abbiamo dedicato questo Gutturnio Riserva che ci ricorda la storia dell'Azienda. Gli è stata creata un'etichetta che è anch'essa parte di Luzzano. L'immagine è, infatti, il disegno del cancello in ferro battuto all'ingresso della corte. I colori blu, oro e nero sono quelli della linea “Luzzano 270” di cui fa parte.

VITIGNO: uvaggio di Barbera 60% e Bonarda 40%. Vigneti di raccolta: alt. 270 mt.

VINIFICAZIONE: Le uve, raccolte a mano e vinificate separatamente, al loro arrivo in cantina vengono diraspate e pigiate. Il succo ottenuto viene posto in fermentini di acciaio, dove resta in macerazione sulle bucce fino a totale esaurimento degli zuccheri. Dopo la fermentazione malo lattica, il vino è posto in piccole botti di rovere francese, dove matura per almeno un anno. Dopo l'imbottigliamento si affina per altri 12 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE: vino di grande eleganza e perfetta armonia ha un colore granato intenso e un profumo elegante e complesso in cui si fondono leggere note boisé e quelle vinose tipiche dell'uvaggio. In bocca è pieno e morbido con tannini che dolcemente accompagnano tutta la degustazione.

COME SERVIRLO: stappato qualche ora prima di servirlo e scaraffato per una leggera ossigenazione.

ABBINAMENTO: accompagna tutte le carni rosse, arrosto o affumicate, selvaggina, formaggi stagionati.

CONSERVAZIONE: ben conservato, a bottiglia coricata, durata oltre 10 anni.

RICONOSCIMENTI OTTENUTI:

Romeo 2003 - **Gran Menzione** – 21° Concorso Enologico Internazionale – Vinitaly -

Romeo 2007 - Robert Parker **rating 92+ Menzione di eccellenza** - Guida A.I.S. “Emilia Romagna da bere e da mangiare”

Romeo 2010 - Luca Maroni punteggio **89** “Annuario dei migliori vini italiani 2014”
Wine Entusiast 2013 **punteggio di 88/100**

Romeo 2011 - **Menzione di eccellenza** - Guida A.I.S. “Emilia Romagna da bere e da mangiare 2014/15”

Romeo 2013 - **Menzione di eccellenza** – Guida A.I.S. “Emilia Romagna da bere e da mangiare 2018/19”

Romeo 2013 - **Menzione di eccellenza** – Annuario dei migliori vini 2019 di Luca Maroni

Castello di Luzzano 27040 Rovescala (PV) tel. 0523 863277 fax 0523 865909

vini@castelloluzzano.it www.castelloluzzano.it

