



ACQUISTATO IL .....

"Birichin" Gutturnio DOC 2024

2024

## Frizzante, giovane e scanzonato



Svinando

### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso frizzante

**Provenienza** Emilia Romagna

**Uve** barbera 60%, croatina 40%

**Gradazione** 12.5% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 2 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Macerazione per 5-7 giorni a cui segue una rifermentazione charmat di 2-4 mesi

**Sensazioni** Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Dal profumo vinoso con sentori di ciliegia, prugna e frutti di bosco. In bocca è asciutto, armonico e di buon corpo.

A Piacenza, se sei un po' scanzonato e ti piace scherzare, ti chiamano "birichin". E il nome di questo vino non è affatto casuale. Il Gutturnio DOC Birichin di Cantine Bonelli è esattamente così: un rosso frizzante che non si prende troppo sul serio. Allegro e genuino, pronto a far sorridere a ogni sorso. E', in altre parole, la dimostrazione che un vino può essere di grande qualità pur restando accessibile e sbarazzino, un vero e proprio compagno di merende. Ci troviamo nella splendida Val Trebbia, dove la tradizione dei vini frizzanti è profondamente radicata. Le vigne che danno vita al Birichin sono accudite con la stessa cura e passione che Cantine Bonelli riserva ai suoi cru più blasonati, perché per fare un buon vino, che sia fermo o con le bollincine, la materia prima deve essere eccellente. La presa di spuma avviene in autoclave, con il cosiddetto metodo Charmat, per catturare e preservare la vivacità del frutto. Nel calice il Gutturnio Birichin sfoggia un bel colore rosso rubino vivace, con una corona di bollincine fini e persistenti. Al naso, è un concentrato di freschezza, con profumi di frutta rossa croccante. In bocca, infine, conferma la sua indole birichina, con un sorso leggero ma non banale. Il finale è secco, pulito e fresco, lasciando una gradevole sensazione di leggerezza. Il Gutturnio Birichin dà il meglio di sé quando è giovane, fresco e pieno di energia. Si sposa alla grande con i salumi tipici piacentini, può essere gustato anche con un bel piatto di tortelli di zucca o con una semplice pizza con la mozzarella di bufala e pomodoro. Impossibile rimanere delusi.

Oggi ci troviamo nella bella Val Trebbia, un gioiello incastonato tra le colline piacentine. Una terra ricca di storia, tradizioni e, soprattutto, di grandi vini. Qui, dal lontano 1946, la famiglia Bonelli ha scritto la sua storia, un capitolo dopo l'altro, fondando una cantina che è diventata un punto di riferimento per l'intero territorio. Guidata oggi con passione dalla terza generazione, la storia delle Cantine Bonelli ha avuto inizio grazie ad Anacleto Bonelli. Con un'intuizione che ha anticipato i tempi, Anacleto ha saputo intraprendere un percorso che oggi chiameremmo "sostenibilità", dimostrando un profondo rispetto per la natura e per le risorse del suo territorio. Questo impegno non si è mai fermato, ma anzi, si è rafforzato nel tempo, portando l'azienda a un'attenzione scrupolosa per tutta la filiera produttiva. L'obiettivo non è produrre enormi quantità di vino, ma curare ogni singola bottiglia, garantendo che ogni sorso racconti la storia di questa valle e dei suoi vitigni autoctoni. Le vigne dell'azienda si estendono su un suolo unico, ghiaioso e ricco di blocchi rocciosi di origine magmatica, che conferisce ai vini un'anima e un carattere inimitabili. Un terroir che regala eleganza e struttura, elementi distintivi che si ritrovano in tutte le etichette storiche.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821