



ACQUISTATO IL

"Tesor" Gutturnio Riserva DOC 2021

2021



Svinando

Struttura elegante e complessa

Partiamo con una curiosità. Secondo alcune fonti, il nome "Gutturnio" potrebbe derivare da un'antica anfora romana, un "guttus", ritrovata proprio nell'area tipica per la sua produzione. Un legame profondo e millenario tra il vino e la Val Trebbia. Un rapporto che Cantine Bonelli ha saputo onorare e valorizzare, bottiglia dopo bottiglia. E il Gutturnio Riserva DOC Tesor è la massima espressione di questa storia. Nel cuore della Val Trebbia, il clima è ideale, con escursioni termiche che regalano uve di grande qualità. In particolare i vigneti che danno vita al Tesor si trovano a circa 300 metri sul livello del mare. Questo suolo particolare è un po' la chiave di tutto. E' proprio lui, infatti, a conferire al vino una struttura elegante e una mineralità che si percepisce in ogni sorso. Per essere un Gutturnio, il vino deve nascere da un blend di due vitigni autoctoni: la Barbera e la Croatina. La prima, che qui è l'anima del vino con una percentuale tra il 55% e il 70%, porta freschezza e una spiccata acidità. Da parte sua la Croatina, dona al vino finito colore, morbidezza e intensità aromatica. La Riserva Tesor si presenta di un bel colore rosso rubino carico, intenso e profondo. Al naso è una sinfonia di profumi che si susseguono senza fretta: i sentori di frutta rossa matura come ciliegia e amarena si fondono con note speziate di pepe nero, chiodo di garofano e tabacco. Un breve tocco di vaniglia e cacao, dovuto al passaggio in legno, chiude il quadro aromatico. In bocca è potente ma equilibrato. Pieno e avvolgente, con un tannino elegante che si fa sentire ma non aggredisce, rendendo il vino piacevole e mai stancante. Il finale è lungo e persistente. In tavola? Sta benissimo con piatti di carne importanti: un arrosto, una tagliata al rosmarino o un bel piatto di salumi, ovviamente piacentini.

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, e quindi in bottiglia per almeno 6 mesi. Dalla vendemmia alla 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.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso frizzante

Provenienza Emilia Romagna

Uve barbera 60%, bonarda/croatina 40%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vinificazione in rosso con macerazione che varia dai 10 ai 15 giorni in considerazione dell'annata. Affina per 18 mesi in botti di rovere di Slavonia di varie capacità commercializzazione devono trascorrere 24 mesi

Sensazioni Colore rosso rubino tenue che assume con l'invecchiamento eleganti riflessi granati. Profumo vinoso, ha bouquet eterico e composito con ricordi di marasca, prugna, chiodi di garofano e cioccolato. In bocca è pieno, robusto ed elegante.

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