

COSTONE: IL GUTTURNIO FRIZZANTE DOC DI MOLINELLI

CI COLPISCE IL NOME "COSTONE" di questo Gutturnio, scopriamo che il risultato di coltivazione di uve di Barbara (60%) e Bonarda (40%) con fermentazione primaria in acciaio e conservazione in bottiglia, per un periodo di tempo che varia da vendemmia a vendemmia. È il Gutturnio, vino storico piacentino frizzante, risalente in epoca romana, oggi molto apprezzato e piacevole, riconosciuto come vino tipico, storico e della tradizione dell'enologia piacentina. Ginetto Molinelli, agronomo ed enologo titolare dell'azienda, rifacendosi al contenuto storico di questo vino rosso, decise di produrre e realizzare questo speciale vino e farlo arrivare sulla tavola dei consumatori nella sua eccezione storica: Frizzante.

Gutturnio prende il nome da una coppa in argento (Gutturnium) dove i Romani la usavano per festeggiare il ritorno a Roma, brindando con il vino rosso frizzante dei colli piacentini. VALUTAZIONI ORGANOLETTICHE SENSORIALIVISTA: si presenta con un colore rosso violaceo semi-intenso e con una buona consistenza del frutto; la frizzante bollicina rosa naturale si presenta abbondante e decrescendo lentamente nel bicchiere pulita e intatta. Vino integro e senza ossidazioni. OLFATTO: al naso pulito, sensualmente ciliegioso, nessun improprio dell'uva, fruttato, piacevole e di buona persistenza. GUSTO: un vino frizzante, mai invasivo, piacevole, ciliegioso e con sentori di uva rossa matura. Pulito, consistente quanto basta, equilibrato e integro, il risultato di un'attenta lavorazione di vigna e di cantina. ABBINAMENTI

Vino ideale con piatti grassi, salumi caldi e freddi, con i Ghisolini (gnocco fritto), con i pisarei e fasò, il tortelli con la coda con sugo di funghi, timballi di riso, lasagne rosse, paste e risotti saporiti, con la coppa al forno, la picula di caval, e tipicità locali. Si sposa amorevolmente con il maialino al forno ai profumi dell'orto, con il pollo alla cacciatora, lo spezzatino con funghi, nonché con il pesce di mare in zuppa e con le specialità territoriali che si addicono per qualità e struttura di composizione. per info: AZ. MOLINELLI - LA CELATA

CANTINA

Viale dei Mille, 21

29010 Ziano Piacentino (PC) Italia

telefono: 0523.863230

Web: www.lacelata.it/azienda.php

E-mail: info@lacelata.it