

IL POGGIARELLO: L'EVOLUZIONE DEL IL GUTTURNIO NON SOLO QUALITA' E PIACEVOLEZZA MA ANCHE

Una sorpresa piacevole che sbalordisce, il nuovo Gutturio Frizzante di questa storica azienda Piacentina, e lo segnaliamo con piacere, per la novità e straordinarietà del prodotto e per la sua composizione. Il Poggiarello ci ha abituati alle sorprese e questa volta completa il suo ingegno con una coppia di vini frizzanti (il gutturnio e l'Ortrugo) partendo dalla bottiglia, l'etichetta e non ultimo il prodotto. La bottiglia, si presenta panciuta, sigillata con spago, dalla forma particolare, una specie di magnum in miniatura, che colpisce il consumatore proprio per la sua forma, ma ci dicono che detta forma, permette al prodotto di distendersi comodamente con la sua massa in un ambiente non soffocante, non stretto e nello stesso tempo compresso; organoletticamente si sente la differenza con prodotti di specie. L'etichetta, semplice ma visibile già a distanza, permette la sua individuazione e la immediata lettura del prodotto contenuto. Il prodotto stupisce immediatamente e, in tempo reale, ci dice che siamo in presenza di un gutturnio nuovo e meravigliosamente accattivante, con caratteristiche organolettiche e sensoriali moderne e piacevoli; vediamo nel merito. Alla stappatura e versamento del vino nel calice bicchiere, il prodotto si presenta alla vista con un colore rosso violaceo intenso, scuro, da non vedere il gambo del bicchiere, grazie alla sua densità di colore e della quantità d'uva contenuta. Anche la presa di spuma è particolare; massiccia, abbondante e tendente al rosa e che si adagia nel bicchiere tranquillamente, in modo semplice e naturale. Al naso i profumi floreali e fruttati inebriano l'olfatto in modo pulito ed integro, capace di far percepire immediatamente le diversità floreali contenute (sensazioni di viole e ciclamino a-ionone) e fruttate (sensazioni di ciliegia matura cinnamato di etile e frutti rossi 2-metil etil butanoato componenti biochimiche del vino); grazie alla pulizia enologica di questo vino, al naso non presenta puzze o odori impropri del vino, o difetti di coltivazione o sedimentazioni non volute. In bocca la prova provata della diversità di questo Gutturio e della sua grande piacevolezza. Pieno, frizzante quanto basta e mai invasivo, piacevolissimo ma non stucchevole, anzi, il residuo zuccherino è veramente basso e la sua rotondità è data dalle componenti del frutto contenuti nell'uva fruttosio e glucosio e dalla quantità pianta realizzata. Ad ogni assaggio stupisce fin al punto di presentarsi con sensazioni come se fosse un gutturnio-lambrusco. Composto da uve barbera (60%) e croatina (40%) allevate su terreni di medio impasto e sub-alcalino e con vitigni e potature guyot semplice per la croatina (bonarda), cordone speronato per la barbera di cui i sestri di impianto vede presente 5.000 piante per ettaro, vede le rese di uva attorno gli 80/90 quintali per ettaro, e il grado alcolico finale del vino è massimo 12,5% del volume. Bottiglia bordolese da 0,750 con chiusure del tappo con spago e non con gabbietta. Il nostro consiglio: non impedite in nessun modo il suo abbinamento che è vasto e si sposa bene con tutto ciò che piace.

per maggiori informazioni: Azienda il Poggiarello

Scrivellano di Travo (Piacenza)

Telefono: 0523.957241 - 59621

Fax: 0523.596280

e-mail: info@ilpoggiarellovini.it

web: www.ilpoggiarellovini.it/#