

CANTINA VISCONTI

GUTTURNIO



VITIGNI: **BARBERA 70%, BONARDA 30 %**

DENOMINAZIONE: **GUTTURNIO D.O.P COLLI PIACENTINI**

TIPOLOGIA: **ROSSO FRIZZANTE**

VINIFICAZIONE: **FERMENTAZIONE NATURALE**

AFFINAMENTO: **IN BOTTI DI VETRORESINA E RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA**

GRADO ALCOLICO: **13 %**

ZONA DI PRODUZIONE: **VIGOLENO DI VERNASCA (PC)**

ALTITUDINE: **250 MT**

ABBINAMENTO: **SALAME, COPPA, PANCETTA DOP , PISAREI E FASO', FORMAGGI.**

FORMATO VENDITA: **BOTTIGLIA 0,750 CL, DAMIGIANA DA 54 LT- 34 LT - 28 LT**

Il Gutturnio nasce in epoca romana da una "ricetta" inventata da Lucio Calpurnio Pisone, suocero di Giulio Cesare, la cui madre aveva origini piacentine.

Questo legame viene svelato anche da Cicerone che, con la volontà di accusarlo per alcune scelte politiche errate, all'interno dell'orazione "In Pisonem", lo ridicolizza sottolineando il suo eccessivo apprezzamento per questo vino.

Il nome Gutturnio deriva da gutturnium, una grande coppa d'argento di circa due litri. Un esemplare venne rinvenuto nel 1878 a Velleia. Il gutturnium veniva utilizzato al termine della cena. Riempito di vino, veniva passato di mano in mano tra i commensali per bervi a turno come simbolo di fraternità e amicizia.

Da un passato più recente deriva invece la tradizione che prevede che il Gutturnio non venga bevuto in bicchiere ma all'interno di ciotole bianche di ceramica.

Localmente la croatina è detta anche "bonarda" sebbene non abbia nulla a che fare con il vitigno piemontese bonarda. Invece, il sinonimo locale della croatina ha a che fare con il vicino vino DOC Bonarda dell'Oltrepò Pavese con base ampelografica simile al Gutturnio.