



GUTTURNIO SUPERIORE 2015

Azienda Luretta

Situation : La région de l'Emilie est réputée pour la production de vins pétillants (dont l'incontournable Lambrusco). Bien qu'elle n'ait pas la chance de posséder de nombreux terroirs et micro-climats exceptionnels comme ses voisines Spiemont et Toscane, elle a su depuis quelques années prendre la route de la qualité, notamment chez un certain nombre de petits vignerons.



Encépagement : Barbera 70% et Bonarda 30%

Terroir : Argile et Marne



Température de Service : 14°C.

Potentiel de Garde : 2018-2020

Observations : Cette cuvée offre une robe délicate avec des reflets rubis et violet, un bouquet d'une grande fraîcheur, où de petits fruits rouges, de fleurs et de réglisse se fondent en notes minérales. En bouche, la texture est suave et dévoile des pointes de cassis, de framboise et un brin de romarin. Cette cuvée intense, concentrée avec une finale fraîche et fruitée offre une belle typicité !

Accords Mets Vins : Lapin de Garenne à la Cacciatora, Spezzatino de bœuf...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14 - 📠: 02 40 40 08 52

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com