Castello di Luzzano, a maggio arrivano due nuove etichette pregiate

castello-di-luzzano-barbera-luzzano-270-0b8d390d

Il Castello di Luzzano aggiunge due nuove etichette alla sua ricca e variegata collezione di vini creati dalle uve dell'Oltrepò Pavese e dei Colli Piacentini. Fanno entrambe parte della linea "Luzzano 270", una selezione di vini pregiati le cui uve provengono da vigneti particolarmente vocati, baciati dalla natura e posizionati all'altitudine: 270m s.l.m.

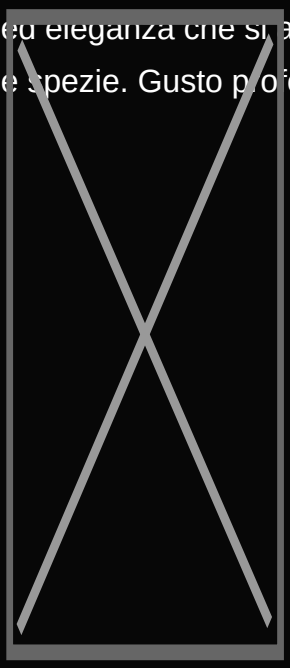
Il primo è un BARBERA DOC 2019, il **Luzzano 270**, dove il numero esprime l'altezza delle vigne il secondo è un GUTTURNIO DOC RISERVA 2017, il **Romeo**. A descriverlo è proprio **Giovannella Fugazza**, vignaiola appassionata ed eclettica, "**donna del vino**" proprietaria della grande tenuta che si estende su due aree a forte vocazione vinicola tra la Lombardia e l'Emilia-Romagna.

"Il barbera è per me l'idea di bere la storia di un vino tipico dell'Italia del nord. Un'idea del nostro vissuto gioioso, goloso, di cose vissute. Come non amarla? Io la amo da sempre e quest'uva la coltivo nella mia azienda da sempre. La accetto quando è un po' asprigna, ma dissetante, la ammiro quando mi promette un grande vino.

*Al **Barbera** ho dedicato la posizione migliore, il posto delle uve privilegiate. Il Luzzano 270, altezza delle vigne a lui riservate, poste a sud o a mezzo sud, perché ha bisogno di sole, di aria e di crescere felice. Luzzano 270 non è solo il nome per una bottiglia, è un modo di essere di un vino che ci lascia in attesa.*

Il meglio lo dà con una maturazione perfetta in vigna, e la vendemmia 2019 era perfetta. Poi una lunga permanenza in botte. Messo in bottiglia nell'aprile 2022, lo rimarrà per tutto il tempo che vorremo conservarlo e assaggiarlo, via via mutante come le cose ricche, via via migliorante come le cose senza fine".

Il **Barbera Luzzano 270** è un vino italiano e non si può raccontare in altri luoghi. Ha grande struttura ed eleganza che si affina sempre più nel tempo. Colore rosso intenso. Profumo con note di cioccolato e spezie. Gusto profondo e complesso su tannini morbidi.



Un vino speciale, con un’etichetta speciale che parla di un’amicizia. Infatti è stata realizzata da un amico, **Fabrizio Sclavi**, esperto di moda, direttore di testate patinate e oggi artista, innamorato delle colline dell’Oltrepò, dove vive, che ha interpretato il Barbera felice del Catello di Luzzano con il suo tratto prepotente, **energico nei colori, sfacciatamente impattante e anticonformista**.

A lui è stata affidata anche l’etichetta dell’altro vino, un **Gutturnio dei Colli Piacentini**, un classico del Castello di Luzzano, reinterpretato per una Riserva speciale, dal nome romantico e appassionato **“Romeo”**, com’era quel contadino a cui è stato dedicato. 60% di Barbera e 40% di Bonarda, il Romeo ha un colore granato intenso, un profumo elegante e complesso di vaniglia, spezie e menta. Al gusto è pieno, morbido e con dolci tannini che accompagnano tutta la degustazione.

Le due etichette saranno **in vendita da maggio 2022**, per gli appassionati anche in formato Magnum.