

PICCHIONI

"FIOR DEL VENTO" SANGUE DI GIUDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

Zona di produzione: Canneto Pavese.

Terreno: vigneti caratterizzati da una forte pendenza ed esposti a sud.

Vitigni: croatina (60%), barbera (25%) e uva rara (15%).

Vinificazione: dopo una pigiatura soffice, viene effettuata una macerazione breve, ma intensa, che permette di estrarre le fragranze apprezzabili in questa bottiglia. La maturazione del vino prosegue quindi per un periodo di circa 6-12 mesi in bottiglie coricate.

Caratteristiche organolettiche: le sfumature vanno dal rosso rubino al violaceo nitido fino al nero chinoso. Al naso si presenta ricco, vinoso, con ampi sentori di frutta rossa in glassa. In bocca si presenta piacevolmente armonico e dolce, senza essere mai stucchevole.

Abbinamenti: a tavola si accompagna bene con crostate di frutta e pasticceria secca. I più audaci lo scelgono per merende a base di salumi nostrani e gorgonzola.

Servizio: servire a temperatura di 12-15 °C in un bicchiere a tulipano.

Formati disponibili: bottiglia 0,75.



*Questi non hanno speranza di morte,
e la lor cieca vita è tanto bassa,
che 'nvidiosi son d'ogne altra sorte.
Fama di loro il mondo esser non lassa;
misericordia e giustizia li sdegna:
non ragioniam di lor, ma guarda e passa.*

*Dante Alighieri, Inferno
Canto III, 46-51*