

PICCHIONI

PINOT NOIR "ARFENA" ROTWEIN

Produktionsgebiet: Canneto Pavese.

Lage: Nach Süden ausgerichtete Weinberge.

Rebsorte: Pinot Noir (100%).

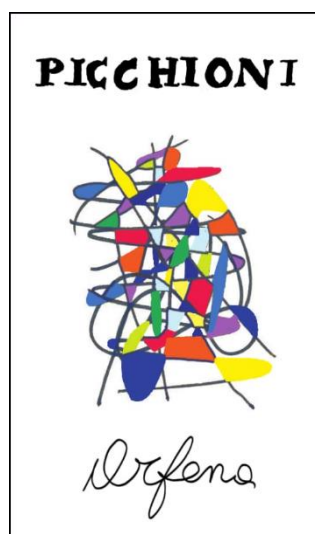
Vinifizierung: Die handgelesenen Trauben werden entstielt, gequetscht und danach während zweier Wochen auf der Maische vergoren. Der Jungwein kommt danach in Barriques, wo er zwölf Monate lang verbleibt. Nach der Abfüllung reift der Wein in den Flaschen noch mal während acht Monaten.

Sensorische Eigenheiten: In der Nase nimmt man Noten von verblühenden Rosen, Tabak und Gewürzen wahr. Der Körper ist warm, rund und von kräftigem, aber süßem, elegantem Tannin.

Vorschläge: Am besten passt der Arfena zu Lammfleisch oder zu Schwein.

Serviertemperatur: in einem Weinglas mit hohem, rundbauchigem Kelch bei einer Temperatur von 16 °C zu genießen.

Flaschenformat: 0,75 lt.



*Der Wein gleicht einem inneren Lächeln,
welches das Wesen unserer Gedanken
für einen Augenblick schön erscheinen lässt.*

Henri de Régnier