

PICCHIONI

"CERASA"

BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

Produktionsgebiet: Canneto Pavese.

Lage: Nach Süden ausgerichtete Weinberge auf einem Steilhang. Der Boden ist zum größten Teil sandig und reich an Kieselsteinen.

Rebsorte: Croatina, Barbera und Ughetta di Solinga in je nach dem Jahrgang wechselndem Prozentsatz.

Vinifizierung: Man erntet die Trauben nur wenn sie eine gute polyphenolische Reifung erreichen. Nach einer sorgfältigen handgemachten Ernte gärt der Traubenmost ungefähr 8 Tage lang mit den Schalen zusammen. Danach wird er ins Backen gestellt, wo er 6 Monate lang lagert, bevor er in den Flaschen abgefüllt wird.

Sensorische Eigenheiten: Satt rubinroter Wein mit violett Nuancen. Das Bukett ist fruchtig und blumig, mit Rosen und Brombeerenaroma. Samtig und rund mit langem Nachhall am Geschmack.

Vorschläge: Wurstwarenvorspeisen, Lasagne, Hellefleischgerichte.

Serviertemperatur: In einem Weinglas mit geräumigen, rundbauchigen Kelch bei einer Temperatur von 17-18 °C genießen.

Flaschenformat: 0,75 lt.



*Tu lascerai ogni cosa diletta
più cara; e questo è quello strale
che l'arco de lo esilio pria saetta.*

*Tu proverai sì come sa di sale
lo pane altrui, e come è duro calle
lo scendere e 'l salir per l'altrui scale.*

*Dante Alighieri, Paradiso
Canto XVII, 55-60*