

PICCHIONI

"FIOR DEL VENTO"

SANGUE DI GIUDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC (SÜß PERLWEIN ROT)

Produktionsgebiet: Canneto Pavese.

Lage: Nach Süden ausgerichtete Weinberge auf einem Steilhang.

Rebsorte: Croatina (60%), Barbera (25%) und Uva Rara (15%).

Vinifizierung: Nach einem weichen Pressen wird eine kurze aber intensive Auflösung durchgeführt, womit man die von diesem Wein bemerkenswerte Wohlgerüche herauszieht. Der Reifeprozess des Weins geht dann für ungefähr 6-12 Monate in liegenden Flaschen weiter.

Sensorische Eigenheiten: Leicht perlender, intensiv rubinroter Wein mit dunkelvioletten Schattierungen. Mächtig und von großem Atem am Geruch mit einem Duft von glasierten roten Früchten. Angenehm süß am Geschmack, zeigt er in seinem langen Nachhall eine überraschende Harmonie zwischen die Säurigkeit des Tannins und die Weichheit des Zuckerrückstand.

Vorschläge: Dieser Wein passt gut zu Früchten Teigkuchen und Gebaeck. Im Oltrepò Pavese genießt man ihn auch mit einheimischen Wurstwaren.

Serviertemperatur: in einem Weinglas mit einem Tulpenkelch bei einer Temperatur von 12-15 °C genießen.

Flaschenformat: 0,75 lt.



*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*