

# PICCHIONI

## "SOLELUNA" WEISS PERLWEIN

**Produktionsgebiet:** Canneto Pavese.

**Lage:** Nach Süden ausgerichtete Weinberge mit starker Temperaturschwankung.

**Rebsorte:** Pinot Noir (100%).

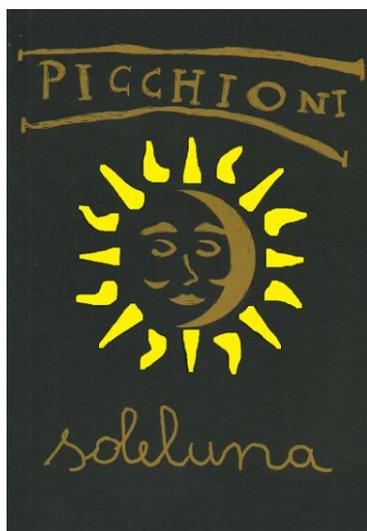
**Vinifizierung:** Die handgeerntete und -sortierte Trauben werden schnell ins Keller gebracht und zerdrückt. Der Most wird demnächst in Stahlbecken gestellt, wo er bei einer unter Kontrolle gehaltene Temperatur gärt; demnächst wird er umgefüllt und bis zur Abfüllung sich verbessern lassen.

**Sensorische Eigenheiten:** Spritziger, blass strohgelber Weißwein mit grünlichen Nuancen. Frischer Duft von großem Atem mit Blumen- und Fruchtensnoten, Banane- und Apfelaroma. Frisch und fruchtig am Geschmack, zeigt er einen guten Nachhall.

**Vorschläge:** Höchster Wert als Aperitif, passt er auch zu ersten Gängen oder Fisch- und Hellfleischgerichten sehr gut.

**Serviertemperatur:** In einem Weinglas mit Tulpenkelch bei einer Temperatur von 8-10 °C genießen.

**Flaschenformat:** 0,75 lt.



*Und im Winter,  
wenn ihr den Wein zapft,  
lasst für jeden Becher  
ein Lied in eurem Herzen sein,  
und das Lied lasst eine Erinnerung  
an die Herbsttage  
und den Weinberg  
und die Kelter sein.*

*Kahlil Gibran, "Der Prophet"*