

# PICCHIONI

## PINOT NERO "ARFENA" VINO ROSSO

**Zona di produzione:** Canneto Pavese.

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

**Vitigni:** pinot nero (100%).

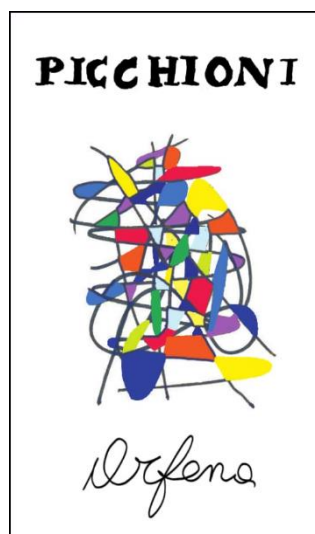
**Vinificazione:** le uve, dopo un'attenta raccolta manuale in cassetta, vengono pigiate e diraspate, per poi essere lasciate macerare sulle bucce circa 15 giorni. Successivamente, il mosto ottenuto viene messo in *barrique* e lasciato riposare per 12 mesi. Il vino si affina ulteriormente in bottiglia per circa 8 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** al naso presenta sentori di rosa appassita, tabacco e spezie. Il corpo è caldo e morbido, caratterizzato da un tannino abbondante, ma dolce ed elegante.

**Abbinamenti:** particolarmente indicato per accompagnare la carne di agnello e di maiale.

**Servizio:** servire a una temperatura di 16 °C in un bicchiere a calice ampio e bombato.

**Formati disponibili:** bottiglia 0,75.



*Il vino è una specie di riso interiore  
che per un istante rende bello  
il volto dei nostri pensieri.*

Henri de Régnier