

# PICCHIONI

## "BRICCO RIVA BIANCA" BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

**Zona di produzione:** Canneto Pavese.

**Terreno:** vigneti caratterizzati da una forte pendenza ed esposti a sud-ovest. Granulometria a prevalenza sabbiosa e ricca di ciottoli.

**Vitigni:** croatina, barbera e ughetta di Solinga in percentuali variabili secondo l'annata.

**Vinificazione:** questo vino è prodotto solo in annate favorevoli con uve perfettamente sane e mature. Una volta pigiate, le uve vengono lasciate a contatto con le bucce per circa 20-25 giorni. Il mosto riposa in legno per almeno 12 mesi e si affina in bottiglia per altri 6 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosso rubino carico, con riflessi violacei. Al gusto è rotondo, morbido, con buoni tannini in evidenza. Polposi e piacevoli frutti di ciliegia e prugna avvolgono il palato insieme a una gradevole nota di cioccolato.

**Abbinamenti:** si sposa con piatti di selvaggina, stracotti, arrostiti e formaggi di media stagionatura.

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

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



*La gloria di colui che tutto move  
per l'universo penetra, e risplende  
in una parte più e meno altrove.  
Nel ciel che più de la sua luce prende  
fu' io, e vidi cose che ridire  
né sa né può chi di là sù discende;  
perché appressando sé al suo disire,  
nostro intelletto si profonda tanto,  
che dietro la memoria non può ire.*

*Dante Alighieri  
Paradiso, Canto I, 1-9*