

PICCHIONI

"BRICCO RIVA BIANCA" BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

Produktionsgebiet: Canneto Pavese.

Lage: Nach Südwesten ausgerichtete Weinberge auf einem Steilhang.

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

Vinifizierung: Dieser Wein wird nur in besonders guten Jahrgängen mit vollkommen heilen und reifen Trauben hergestellt. Nach der Kelterung werden die Trauben ungefähr 20-25 Tage lang mit den Schalen zusammen gelagert. Der Most wird dann in Barriquen gestellt. Zwei Jahre nach der Weinernte wird er abgefüllt und noch sechs Monate in den Flaschen weitergelagert.

Sensorische Eigenheiten: Satt rubinroter Wein mit Aubergine-ähnlichen Schattierungen. Sauber und wohlriechend, lässt er sich im Kelch als reich an Bogen charakterisieren. Rund und samtig am Geschmack mit spürbaren Tanninen. Man kann Kirschen-, Pflaumen- und Sauerkirschengerüche zusammen mit einer gefälligen Schokoladennote spüren.

Vorschläge: Dieser mächtige aber ausgewogene Wein passt gut zu vielen verschiedenen Gerichten; z.B. heiße Wurstwarenvorspeisen, Pasta- und Reisgerichte mit Fleisch oder Wild, Braten, Schmorbraten. Passt gut zu Pilzen, Paprikaschoten und mittelreifem Käse.

Serviertemperatur: in einem Weinglas mit hohem, rundbauchigem Kelch bei einer Temperatur von 18 °C genießen.

Flaschenformat: 0,75 lt und Magnum (1,5 lt).



*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*