

# PICCHIONI

## "ROSSO D'ASIA" VINO ROSSO

**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 (90%) e ughetta di Solinga (10%).

**Vinificazione:** dopo un'accurata cernita delle uve, solo i grappoli migliori (quelli perfettamente sani e maturi) vengono pigiati e mantenuti a contatto delle bucce per 10-15 giorni; dopo questo periodo il mosto riposa in legno per almeno 12 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** vino adatto all'invecchiamento, migliora con l'affinamento in bottiglia. All'occhio si presenta di colore rosso rubino intensamente brillante, mentre al naso manifesta un caratteristico *bouquet* di frutta matura, sottobosco, cuoio e spezie.

**Abbinamenti:** vino adatto a primi piatti dal gusto forte, risotti mantecati, secondi di maiale e di agnello.

**Servizio:** servire a temperatura di 18 °C in un bicchiere a calice ampio e bombato.

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



*Tal era io a quella vista nova:  
veder voleva come si convenne  
l'imgo al cerchio e come vi s'indova;  
ma non eran da ciò le proprie penne:  
se non che la mia mente fu percossa  
da un fulgore in che sua voglia venne.  
A l'alta fantasia qui mancò possa;  
ma già volgeva il mio disio e 'l velle,  
sì come rota ch'igualmente è mossa,  
l'amor che move il sole e l'altre stelle.*

*Dante Alighieri, Paradiso  
Canto XXXIII, 136-145*