

PICCHIONI

"ROSSO D'ASIA" RED WINE

Produktionsgebiet: Canneto Pavese.

Lage: Nach Südwesten ausgerichtete Weinberge auf einem Steilhang.

Rebsorte: Croatina (90%) und Ughetta di Solinga (10%).

Vinifizierung: Nach einer sorgfältigen Sortierung, nur die vollkommen heilen und reifen Trauben werden zerdrückt und 10–15 Tage lang mit den Schalen zusammen gelagert. Danach wird der Most in Fässer von 225 Liter für ein Jahr gelagert.

Sensorische Eigenheiten: Zur Alterung geeignet, wird dieser Wein bei der Lagerung in Flaschen verbessert. Glänzend rubinroter Wein mit einem von reifen Früchten, Leder, Gewürzen und Holz riechenden Bukett. Mächtig, körperreich und samtig am Geschmack. Man kann die Fleischigkeit der Früchten fast spüren; die starke aber ausgewogene Tannine färben den Kelch mit Glycerinreichen Bogen.

Vorschläge: Passt gut zu heißen Wurstwaren und scharfschmeckenden Gerichten: z. B. Reis, Carbonara (Nudeln mit Speck und Eiern), Pasta alla puttanesca (mit Tomatensoße, Sardellen und schwarzen Oliven), Lasagne mit Fleischsoße. Passt gut zu Fleischspießchen, Schwein „en Croute“ und Lamnbraten.

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

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



*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*