

PICCHIONI

"SOLINGHINO" BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

Zona di produzione: Canneto Pavese.

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

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

Vinificazione: l'uva viene raccolta solo quando ha raggiunto una buona maturazione polifenolica. Dopo un'attenta raccolta manuale, il mosto fermenta per circa 8 giorni a contatto con le bucce. Successivamente viene messo in vasca per 6 mesi e quindi imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche: vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi viola. Il *bouquet* è fruttato e floreale, con sentori di rosa appassita e more. In bocca si caratterizza per morbidezza, buona rotondità e persistenza.

Abbinamenti: antipasti di salumi, primi piatti anche robusti, pietanze di carni bianche.

Servizio: servire a temperatura di 17-18 °C in un bicchiere molto ampio.

Formati disponibili: bottiglia 0,75 l.



*Tu lascerai ogni cosa diletta
più cara; e questo è quello strale
che l'arco de lo esilio pria saetta.
Tu proverai sì come sa di sale
lo pane altrui, e come è duro calle
lo scendere e 'l salir per l'altrui scale.*

*Dante Alighieri, Paradiso
Canto XVII, 55-60*