

# PICCHIONI

## SOLINGHINO

### BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

**Zona di produzione:** valle Solinga, Canneto Pavese.

**Terreno:** granulometria a prevalenza sabbiosa e ricca di ciottoli.

**Vigneti:** in forte pendenza, esposti a sud.

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

**Vinificazione:** l'uva matura viene raccolta a mano, diraspata e pigiata. Il mosto fermenta per circa 8 giorni a contatto con le bucce, poi viene svinato e posto a riposare in vasche di cemento per circa 6 mesi prima dell'imbottigliamento. Le bottiglie riposano coricate per alcuni mesi prima della messa in commercio.

**Note di degustazione:** si presenta con un bel colore rubino carico brillante con riflessi violacei. Al naso presenta un *bouquet* che va dalla rosa canina ai piccoli frutti di bosco, con sentori di fieno appena tagliato. In bocca è pieno, morbido, armonico, con finale di buona persistenza.

**Abbinamenti:** vino da tutto pasto, trova il suo matrimonio ideale con primi piatti saporiti e carni arrosto.

**Servizio:** servire a 18 °C in un calice ampio.

**Formati disponibili:** bottiglia 0,75 l.



*Tu lascerai ogni cosa diletta  
più caramente;  
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*