

PICCHIONI

SOLELUNA

VINO BIANCO (VIVACE)

Zona di produzione: valle Solinga, Canneto Pavese.

Terreno: sabbioso-ciottoloso.

Vigneto: esposto a sud. Forti escursioni termiche tra giorno e notte.

Vitigni: pinot nero (100%).

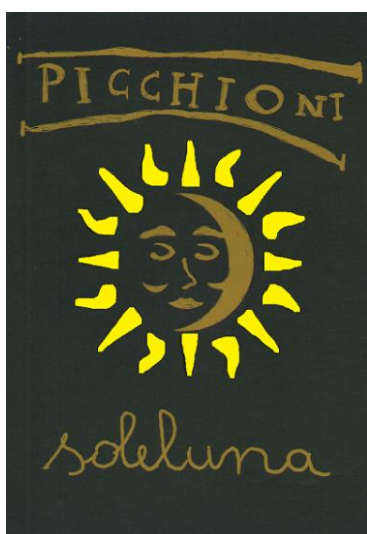
Vinificazione: le uve, raccolte e selezionate a mano, vengono pigiate, diraspate e private delle bucce. Il mosto fermenta in vasche d'acciaio a temperatura controllata, poi viene travasato e lasciato riposare. Successivamente viene fatto rifermentare in autoclave e poi imbottigliato.

Note di degustazione: vino mosso, che si presenta con un bel colore giallo paglierino scarico luminoso con riflessi verdognoli e ramati. Il profumo è ampio, floreale, con note di camomilla e fiori di campo arricchite da una componente fruttata che va dai piccoli frutti di bosco a sfumature tropicali. In bocca è brioso, cremoso, fresco, immediato.

Abbinamenti: ideale come aperitivo, si presta anche ad accompagnare antipasti di vario genere, verdure, pesce bianco. Da provare con il vitello tonnato.

Servizio: servire a temperatura di 10 °C in un bicchiere a tulipano.

Formati disponibili: bottiglia da 0,75 l.



*Ed in inverno,
quando spillerete il vino,
fate che vi sia in voi
un canto per ogni coppa;
e nel canto vi sia memoria
dei giorni d'autunno,
della vigna e del torchio.*

Kahlil Gibran, "Il Profeta"