

PICCHIONI

SOLINGHINO BUTTAFUOCO DOC

Zona di produzione: valle Solinga (Canneto Pavese).

Terreno: sabbioso-ciottoloso.

Vigneti: in forte pendenza, esposti a sud.

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

Vinificazione: le uve, raccolte a mano, sono diraspate e pigiate. Il mosto fermenta per circa 8 giorni a contatto con le bucce. Viene poi svinato e posto 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. Il naso spazia 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
“Divina Commedia”
Paradiso, Canto XVII, 55-60