

PICCHIONI

DA CIMA A FONDO

VINO ROSSO - RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA

Zona di produzione: valle Solinga (Canneto Pavese).

Terreno: sabbioso-ciottoloso.

Vigneti: in forte pendenza, esposti a sud.

Vinificazione: le uve sono raccolte a mano sulla **cima** della collina. Dopo la pigiatura e la diraspatura, avviene la prima fermentazione, con il mosto che rimane per alcuni giorni a contatto con le bucce. Il vino viene poi travasato in vasche di cemento nelle quali riposa per tutto l'inverno. In aprile viene imbottigliato così com'è per far svolgere la rifermentazione naturale in bottiglia in primavera. Le bottiglie, collocate in piedi, restano in cantina al fresco e al buio per alcuni mesi prima di essere messe in vendita.

Note di degustazione: vino brioso dal colore rubino molto carico. Naso ampio, caratterizzato da note di amarena, piccoli frutti di bosco, rosa canina, violetta ed erbe aromatiche. Al palato è corposo, robusto, con tannino marcato, di grana fine, notevole ampiezza e finale molto lungo con ricordi di mandorla.

Abbinamenti: salumi, primi piatti saporiti, carni arrosto, formaggi stagionati. Non teme abbinamenti più arditi e può anche essere servito a tutto pasto.

Servizio: servire a 16 °C in calici ampi. Prestare attenzione al **fondo** della bottiglia.

Formati disponibili: bottiglia da 0,75 l.

L'etichetta è stata disegnata da Antonella Tacci dell'azienda agricola Martilde.



*“Il vino assomiglia all'uomo:
non si saprà mai fino a qual punto
lo si possa stimare o disprezzare,
amare o odiare,
né di quali azioni sublimi
o di quali mostruosi misfatti
sia capace”*

Charles Pierre Baudelaire
“I paradisi artificiali”