

# PICCHIONI

## IPAZIA

### BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC (VIVACE)

**Zona di produzione:** valle Solinga (Canneto Pavese).

**Terreno:** sabbioso-ciottoloso.

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

**Vitigni:** croatina (100%).

**Vinificazione:** le uve sono raccolte a mano. Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto resta a macerare in vasche d'acciaio e di cemento per 4-5 giorni, poi viene svinato e messo in autoclave con gli zuccheri naturali dell'uva e lieviti indigeni per la rifermentazione. Dopo l'imbottigliamento, le bottiglie riposano per un breve periodo coricate al buio prima di essere messe in commercio.

**Note di degustazione:** colore rosso rubino intenso e brillante, con riflessi violacei che si ritrovano nella spuma cremosa. Profumo intenso, vinoso, con spiccate note di marasca, frutti di bosco e violetta. In bocca rivela buona struttura, bell'equilibrio fra tannini di grana fine e residuo zuccherino, e finale persistente.

**Abbinamenti:** perfetto con salumi crudi (salame, pancetta, coppa) e cotti (cotechino, zampone, salame di testa), si accompagna molto bene anche a pasta col ragù e secondi piatti a base di maiale.

**Servizio:** servire a 16 °C in un calice medio. In piena estate, anche più fresco.

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



*“Considerate la vostra semenza:  
fatti non foste a viver come bruti,  
ma per seguire virtute e conoscenza.  
Li miei compagni fec'io sì aguti,  
con questa orazion picciola, al cammino  
che a pena poscia li avrei ritenuti;  
e volta nostra poppa nel mattino,  
de' remi facemmo ali al folle volo,  
sempre acquistando dal lato mancino”*

*Dante Alighieri  
“Divina Commedia”  
Inferno, Canto XXVI, 118-126*