PICCHIONI

BRICCO RIVA BIANCA

BUTTAFUOCO DOC

Zona di produzione: valle Solinga (Canneto Pavese).

Terreno: sabbioso-ciottoloso.

Vigneto: in forte pendenza, esposto a sud-ovest.

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

Vinificazione: vino prodotto solo nelle annate favorevoli. Le uve sono raccolte a mano in cassetta con accurata scelta dei soli grappoli perfettamente maturi. Dopo diraspatura e pigiatura, il mosto rimane a contatto con le bucce per un minimo di 20 giorni. Dopo la svinatura, il vino si affina in botti di legno di varie misure per circa 24 mesi. Dopo l'imbottigliamento, le bottiglie riposano coricate al buio per almeno 6 mesi prima della messa in commercio.

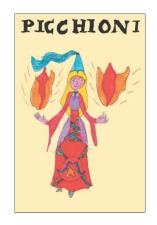
Note di degustazione: si presenta con un colore rosso rubino molto carico, quasi impenetrabile. I profumi spaziano dai fiori secchi ai frutti di bosco a bacca nera, con sentori di prugna secca, tabacco, cacao, spezie e l'immancabile nota balsamica tipica della Valle Solinga. In bocca ha tannini marcati di grana fine e un'impalcatura salda, robusta. È pieno e ampio, intenso, carnoso e lungo. Migliora con l'invecchiamento, che ne ammorbidisce i tannini e arrotonda gli spigoli giovanili. Raggiunge il suo apice dopo almeno 12 anni.

Abbinamenti: ideale con i secondi piatti a base di selvaggina e in generale con le carni cotte a lungo nel vino, per esempio stufato di cinghiale o stracotto d'asino. Non teme i formaggi a media stagionatura.

Servizio: servire a 18 °C in ballon o in un calice molto ampio.

Formati disponibili: bottiglia 0,75 e magnum da 1,5 l.







'La gloria di colui che tutto move per l'universo penetra, e risplende in una parte più e meno altrove.

Nel ciel che più de la sua luce prende fu' io, e vidi cose che ridire né sa né può chi di là sù discende; perché appressando sé al suo disire, nostro intelletto si profonda tanto, che dietro la memoria non può ire"

Dante Alighieri "Divina Commedia" Paradiso, Canto I, 1-9