

PICCHIONI

ROSSO D'ASIA

VINO ROSSO

Zona di produzione: valle Solinga (Canneto Pavese).

Terreno: sabbioso-ciottoloso.

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

Vinificazione: vino prodotto solo nelle annate favorevoli. Le uve, raccolte a mano in cassette da 20 kg con accurata cernita, sono diraspate e pigiate. Il mosto rimane a contatto con le bucce per circa 15 giorni; viene poi svinato e travasato in legni usati di varie dimensioni. L'affinamento in legno dura circa 24 mesi, dopodiché il vino viene posto in vasche di cemento e poi imbottigliato. Le bottiglie riposano coricate al buio per almeno altri 6 mesi prima della messa in commercio.

Caratteristiche organolettiche: da giovane si presenta di colore rubino intenso e luminoso. Naso ampio, variegato, con sentori di frutti di bosco maturi, visciola, sottobosco, spezie, liquirizia e la tipica nota balsamica delle uve coltivate in valle Solinga. In bocca è robusto, con tannini levigati, pieno, ricco, ampio. Migliora con l'invecchiamento e raggiunge il suo apice a 10-12 anni dalla vendemmia.

Abbinamenti: primi piatti con sughi di selvaggina, risotto alla salsiccia, agnello arrosto, brasati o stufati di carni rosse.

Servizio: servire a 18 °C in *ballon* o comunque in calici ampi e bombati.

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



*“Tal era io a quella vista nova:
veder voleva come si convenne
l'imgo al cerchio e come vi s'indova;
ma non eran da ciò le proprie penne:
se non che la mia mente fu percossa
da un fulgore in che sua voglia venne.
A l'alta fantasia qui mancò possa;
ma già volgeva il mio disio e 'l velle,
sì come rota ch'igualmente è mossa,
l'amor che move il sole e l'altre stelle”*

Dante Alighieri
“Divina Commedia”
Paradiso, Canto XXXIII, 136-145