

PICCHIONI

IPAZIA

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC (VINO VIVACE)

Zona di produzione: valle Solinga (Canneto Pavese).

Terreno: sabbioso-ciottoloso.

Vigneti: in forte pendenza, esposti a sud.

Vitigni: croatina.

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.

Contiene solfiti
Prodotto in Italia.



*“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