

# PICCHIONI

## SOLINGHINO BUTTAFUOCO DOC

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

**Terreno:** sabbioso-ciottoloso.

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

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

**Vinificazione:** le uve, raccolte a mano, sono diraspate e pigiate. Il mosto fermenta per circa 8 giorni a contatto con le bucce. Viene poi svinato e posto in vasche di acciaio prima dell'imbottigliamento. Le bottiglie riposano coricate per alcuni mesi prima della messa in commercio.

**Note di degustazione:** si presenta con un bel colore rubino carico brillante con riflessi violacei. Il naso spazia dalla rosa canina ai piccoli frutti di bosco, con sentori di fieno appena tagliato. In bocca è pieno, morbido, armonico, con finale di buona persistenza.

**Abbinamenti:** vino da tutto pasto, trova il suo matrimonio ideale con primi piatti saporiti e carni arrosto.

**Servizio:** servire a 18 °C in un calice ampio.

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

**Contiene solfiti.**

**Prodotto in Italia.**



*“Tu lascerai ogni cosa diletta  
più caramente;  
e questo è quello strale  
che l'arco de lo esilio pria saetta.  
Tu proverai sì come sa di sale  
lo pane altrui, e come è duro calle  
lo scendere e 'l salir per l'altrui scale”*

Dante Alighieri  
“Divina Commedia”  
Paradiso, Canto XVII, 55-60