

PICCHIONI

SOLELUNA VINO BIANCO

Zona di produzione: valle Solinga (Canneto Pavese).

Terreno: sabbioso-ciottoloso.

Vigneti: esposti a sud. Forti escursioni termiche tra giorno e notte.

Vinificazione: le uve, raccolte a mano, sono pigiate, diraspate e private delle bucce. Il mosto fermenta in vasche d'acciaio a temperatura controllata, poi viene travasato e lasciato riposare. Successivamente viene fatto rifermentare in autoclave e poi imbottigliato.

Note di degustazione: vino brioso, che si presenta con un bel colore giallo paglierino scarico luminoso con riflessi verdognoli e ramati. Il profumo è ampio, floreale, con note di camomilla e fiori di campo arricchite da una componente fruttata che va dai piccoli frutti di bosco a sfumature tropicali. In bocca è cremoso, fresco, immediato.

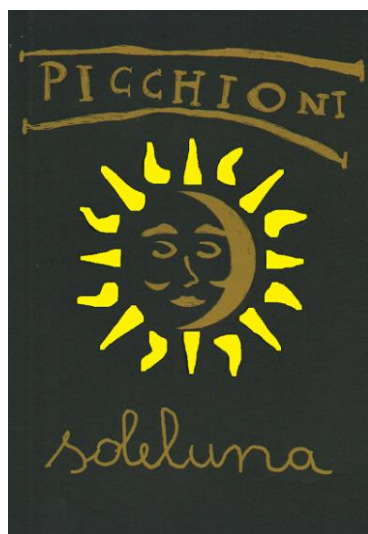
Abbinamenti: ideale come aperitivo, si presta anche ad accompagnare antipasti di vario genere, verdure, pesce bianco. Da provare con il vitello tonnato.

Servizio: servire a circa 10 °C in un calice a tulipano.

Formati disponibili: bottiglia da 0,75 l.

Contiene solfiti.

Prodotto in Italia.



*“Ed in inverno,
quando spillerete il vino,
fate che vi sia in voi
un canto per ogni coppa;
e nel canto vi sia memoria
dei giorni d'autunno,
della vigna e del torchio”*

Khalil Gibran
“Il Profeta”