

# PICCHIONI

## DA CIMA A FONDO VINO ROSSO - METODO ANCESTRALE

**Zona di produzione:** valle Solinga.

**Terreno:** sabbioso-ciottoloso.

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

**Vinificazione:** le uve sono raccolte a mano sulla **cima** della collina. Le uve sono raccolte a mano, diraspate e pompate in vasche di acciaio inossidabile dove fermentano a temperatura controllata. Il mosto resta a macerare a contatto con le bucce per 8 giorni. La fermentazione alcolica viene interrotta con filtrazione e travaso. In primavera il vino viene messo in bottiglia con gli zuccheri naturali dell'uva per la presa di spuma. Il vino è imbottigliato senza filtrazione. Le bottiglie riposano infine per un breve periodo coricate al buio prima di essere messe in commercio.

**Note di degustazione:** vino brioso dal colore rubino molto carico. Naso ampio, caratterizzato da note di amarena, piccoli frutti di bosco, rosa canina, violetta ed erbe aromatiche. Al palato è corposo, robusto, con tannino marcato, di grana fine, notevole ampiezza e finale molto lungo con ricordi di mandorla.

**Abbinamenti:** salumi, primi piatti saporiti, carni arrosto, formaggi stagionati. Non teme abbinamenti più arditi e può anche essere servito a tutto pasto.

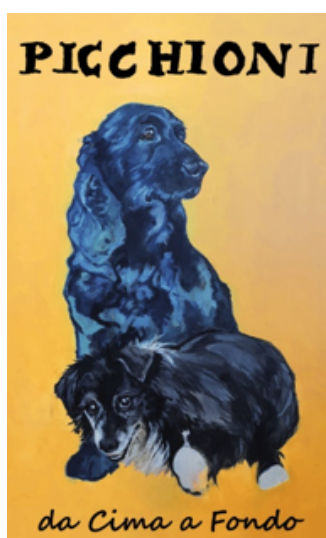
**Servizio:** servire a 16 °C in calici ampi. Prestare attenzione al **fondo** della bottiglia.

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

**Contiene solfiti.**

**Prodotto in Italia.**

*L'etichetta è stata disegnata da Antonella Tacci dell'azienda agricola Martilde.*



*“Il vino assomiglia all'uomo:  
non si saprà mai fino a qual punto  
lo si possa stimare o disprezzare,  
amare o odiare,  
né di quali azioni sublimi  
o di quali mostruosi misfatti  
sia capace”*

Charles Pierre Baudelaire  
“I paradisi artificiali”