

PICCHIONI

ARFENA

PROVINCIA DI PAVIA IGT - PINOT NERO

Zona di produzione: valle Solinga (Canneto Pavese).

Terreno: sabbioso-ciottoloso.

Vigneto: in forte pendenza, esposto a sud. Forti escursioni termiche tra giorno e notte.

Vitigni: pinot nero.

Vinificazione: le uve, raccolte a mano in cassette da 20 kg con accurata cernita, sono pigiate e diraspate. Il mosto rimane a macerare sulle bucce per circa 15 giorni. Viene poi svinato e messo ad affinare in *barrique* esauste per 12 mesi. Dopo l'imbottigliamento, il vino riposa in bottiglia almeno 8 mesi prima di essere messo in commercio.

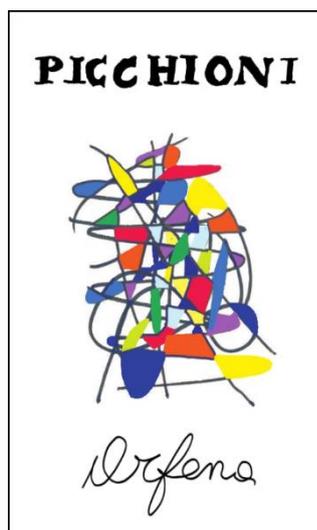
Note di degustazione: si presenta con colore rubino scarico brillante. Il naso offre sentori di piccoli frutti di bosco a bacca nera, spezie, cacao, fiori appassiti e una lieve nota balsamica. In bocca ha struttura ed eleganza, con trama tannica molto fine, armonia e finale lungo e nitido.

Abbinamenti: si presta ad accompagnare egregiamente piatti a base di selvaggina da piuma, agnello, capretto. Da provare anche con risotto ai porcini e formaggi di capra a media stagionatura.

Servizio: servire a 16-18 °C in un calice ampio.

Formati disponibili: bottiglia 0,75 l.

**Contiene solfiti.
Prodotto in Italia.**



*“Il vino è una specie di riso interiore
che per un istante rende bello
il volto dei nostri pensieri”*

Henri de Régnier