

PICCHIONI

FIOR DEL VENTO SANGUE DI GIUDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

Zona di produzione: valle Solinga (Canneto Pavese).

Terreno: sabbioso-ciottoloso.

Vigneti: in forte pendenza, esposti a sud.

Vitigni: croatina, barbera e uva rara.

Vinificazione: le uve, raccolte a mano, sono diraspate e pigiate. Dopo una breve macerazione in vasche a temperatura controllata, la fermentazione è bloccata a freddo per mantenere il residuo zuccherino desiderato. Il vino viene quindi travasato in autoclave per la rifermentazione, imbottigliato e lasciato riposare in bottiglie coricate per qualche mese prima della messa in commercio.

Note di degustazione: si presenta con un colore rosso rubino quasi impenetrabile con riflessi violacei. Il naso è fruttato, fragrante, con sentori di fragola, ribes, visciola e una nota di erbe aromatiche. In bocca è moderatamente dolce, armonico, pieno, beverino.

Abbinamenti: i dolci a base di frutta rossa sono il suo abbinamento ideale. Ottimo anche con pasticceria secca. C'è chi lo azzarda con gorgonzola piccante per contrasto.

Servizio: servire a 10-12 °C in un calice a tulipano.

Formati disponibili: bottiglia 0,75 l.

**Contiene solfiti.
Prodotto in Italia.**



*“Questi non hanno speranza di morte,
e la lor cieca vita è tanto bassa,
che 'nvidiosi son d'ogne altra sorte.
Fama di loro il mondo esser non lassa;
misericordia e giustizia li sdegna:
non ragioniam di lor, ma guarda e passa”*

Dante Alighieri,
“Divina Commedia”
Inferno, Canto III, 46-51