

PICCHIONI

DA CIMA A FONDO VINO ROSSO - METODO ANCESTRALE

Zona di produzione: valle Solinga (Canneto Pavese).

Terreno: sabbioso-ciottoloso.

Vigneti: in forte pendenza, esposti a sud.

Vinificazione: le uve sono raccolte a mano sulla **cima** della collina. Dopo la pigiatura e la diraspatura, avviene la prima fermentazione in vasche d'acciaio, con il mosto che rimane per alcuni giorni a contatto con le bucce. La fermentazione viene interrotta con una serie di travasi e il mosto, raffreddato, riposa per tutto l'inverno. In aprile viene imbottigliato con i lieviti residui: la fermentazione termina così in bottiglia. Le bottiglie, collocate in piedi, restano in cantina al fresco e al buio per alcuni mesi prima di essere messe in vendita.

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”