



Vergani

ROSSO D'ASIA VINO ROSSO PICCHIONI



Vino rosso, Picchioni, Lombardia, Italien

Geschmack



Jahrgang

2019

Notizen

In der Nase ist er reichhaltig und vielschichtig, mit Noten von reifen Beeren, Sauerkirschen, Unterholz, Gewürzen, Lakritze und der typischen balsamischen Noten. Am Gaumen ist er robust, mit weichen Tanninen, voll, und üppig.

Begleitend zu

Wurstrisotto, Lammbraten, geschmortem oder gedünstetem rotem Fleisch.

Vinifikation

Der Most bleibt etwa 15 Tage lang in Kontakt mit den Schalen, wird dann abgezogen und in gebrauchtes Holz unterschiedlicher Grösse gefüllt. Die Reifung dauert etwa 12 Monate, danach wird der Wein in Zementtanks gefüllt und in Flaschen abgefüllt. Weitere 6 Monate Flaschenreifung.

Traubensorten

Ughetta di Solinga, Croatina

Alkohol

14.5%

Format

150 cl

PICCHIONI

Das Abenteuer begann 1988 mit der Entdeckung einiger alter Weinberge auf den Hügeln von Canneto Pavese, die als besonders geeignet für die Produktion von Weinen höchster Qualität angesehen wurden. Die Wiederherstellung dieser Weinberge stellte für Andrea Picchioni eine grosse Herausforderung dar, die jedoch mit Begeisterung angenommen wurde. Das Weingut Picchioni liegt auf einem kleinen Grundstück von etwa sieben Hektar im Solinga-Tal. Die Weinberge wachsen auf einem steil abfallenden Hang mit südlicher Ausrichtung, auf sandigem und kiesigem Boden. Die endlosen Sommertage schenken den Trauben all die Energie, die sie für eine vollständige Reifung benötigen: Die Reben kämpfen im Licht und in der Hitze um jeden einzelnen Tropfen Wasser.