



Vergani

BRICCO RIVA BIANCA BUTTAFUOCO DOC PICCHIONI



Buttafuoco DOC, Picchioni, Lombardia, Italy

Taste	<p>Dry Sweet</p>
	<p>Fruity / Soft Spicy / Herb</p>
	<p>Light Heavy / Rich</p>
Vintage	2019
Notes	Deep, almost impenetrable ruby color. The aromas range from dried flowers to black berry fruits, with notes of plum, tobacco, cocoa, spices and the ever-present balsamic note typical of the Solinga Valley. In the mouth it shows pronounced, fine-grained tannins and a firm, robust structure. It is full and broad, intense, fleshy and long.
Vinification	After destemming, the must remains in contact with the skins for at least 20 days. After racking, the wine is aged for at least 12 months in wooden barrels of different sizes. Another 6 months bottle aging
Grape varieties	Ughetta di Solinga, Croatina, Barbera
Alcohol	14.0%
Format	75 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.