



Vergani

SOLINGHINO BUTTAFUOCO DOC PICCHIONI



Buttafuoco DOC, Picchioni, Lombardia, Italy

Taste



Fruity / Soft

Spicy / Herb

Light

Heavy / Rich

Vintage

2023

Notes

Bright ruby red color with violet reflections. Notes of dog rose and wild berries on the nose, as well as hints of freshly harvested hay. Full-bodied, velvety and harmonious on the palate. Long finish.

Accompanying

Pasta dishes, sausage risotto, braised or stewed red meat.

Vinification

The must remains in contact with the skins for around 8 days, is then drawn off and filled into cement tanks. Maturation in the barrel lasts 6 months before it is left to mature in the bottle for several months.

Grape varieties

Ughetta di Solinga, Croatina, Barbera

Alcohol

13.0%

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.