



Vergani

SOLINGHINO BUTTAFUOCO DOC PICCHIONI 75CL



Buttafuoco DOC, Picchioni, Lombardia, Italien

Jahrgang 2023

Notizen Leuchtend rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase Noten von Heckenrosen und Waldfrüchten sowie Anklänge von frisch geerntetem Heu. Am Gaumen vollmundig, samtig und harmonisch. Langer Abgang.

Begleitend zu Pastagerichten, Wurstrisotto, geschmortem oder gedünstem rotem Fleisch.

Vinifikation Der Most bleibt etwa 8 Tage lang in Kontakt mit den Schalen, wird dann abgezogen und in Zementtanks gefüllt. Die Reifung im Fass dauert 6 Monate, bevor dieser für mehrere Monate in der Flasche nachreift.

Traubensorten Ughetta di Solinga, Croatina, Barbera

Alkohol 13 %

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.

<https://www.picchioniandrea.it/en/>