

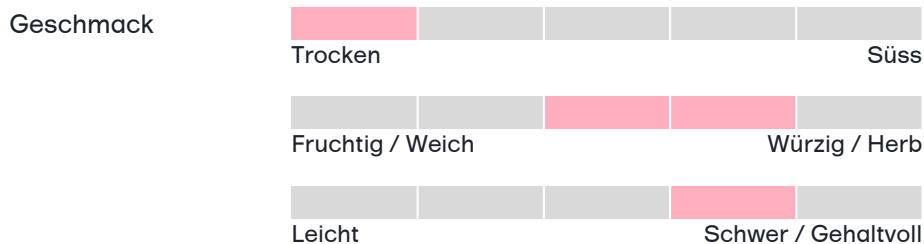


Vergani

BRICCO RIVA BIANCA BUTTAFUOCO DOC PICCHIONI 150CL



Buttafuoco DOC, Picchioni, Lombardia, Italien



Jahrgang 2020

Notizen Tiefe, fast undurchdringliche rubinrote Farbe. Die Aromen reichen von getrockneten Blumen bis zu schwarzen Beerenfrüchten, mit Noten von Pflaumen, Tabak, Kakao, Gewürzen und der für das Solinga-Tal typischen, stets präsenten balsamischen Note. Im Mund zeigt er ausgeprägte, feinkörnige Tannine und eine feste, robuste Struktur. Er ist voll und breit, intensiv, fleischig und lang.

Vinifikation Nach dem Abbeeren bleibt der Most mindestens 20 Tage lang in Kontakt mit den Schalen. Nach dem Abstich wird der Wein mindestens 12 Monate lang in Holzfässern unterschiedlicher Grösse ausgebaut. Weitere 6 Monate Flaschenreifung

Traubensorten Ughetta di Solinga, Croatina, Barbera

Alkohol 14 %

Format 150 cl

Lagerbar Min. 10 Jahr(e) ab 2024

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/>