



Indicazione Geografica Tipica
Colline Savonesi

U PICETTU

Caratteristiche

Si presenta con colore rosso rubino carico. Il profumo è ricco e suadente: la mora e la ciliegia si fanno mano a mano più intense con note speziate di pepe nero e sottobosco.

Il tannino è piacevole e vellutato e il gusto risulta pieno, armonico con un retrogusto sapido e persistente.

Varietà delle uve e zona di produzione

Viene prodotto con le uve del vitigno syra raccolte nei vigneti di Ortovero. Circa il 30% delle uve è stata appassita sulla pianta mentre il restante 70% raccolta a piena maturazione.

Tipo di allevamento

Cordone speronato.

Resa delle uve per ettaro

Max 110 q.li

Resa in vino

Max 70%

Gradazione alcolica

13/14 % vol. a seconda delle annate.

Acidità totale

Circa 4.5-5.5 g/l

Estratto secco

19-23 g/l

Abbinamenti gastronomici

U Picettu si presta ad accompagnare primi piatti gustosi come il risotto ai funghi porcini, ravioli con "U tuccu", ideale con le carni alla griglia, arrostiti, selvaggina e formaggi mediamente stagionati.

Come servirlo e conservarlo

Conservare in cantina in posizione orizzontale, lontano da fonti di luce, a temperatura costante tra i 10 e i 15°C e con umidità intorno al 70-75%. Viene servito a una temperatura di 18°C, in bicchieri a forma di grande ballon, per meglio apprezzare l'intenso bouquet. Dà il meglio di sé nel periodo che va dai due ai cinque anni.