



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 in prevalenza con le uve del vitigno syrah e una piccola percentuale di altre uve nere 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.