ACQUISTATO IL .....

"Picaie" Rosso Veneto IGT 2016 2016



Potente, caldo e avvolgente

Inizia un viaggio, con la fantasia, tra i vigneti della Valpolicella, un luogo dove il tempo sembra fermarsi e dove la tradizione si fonde con l'innovazione. Qui, tra dolci colline e terreni calcarei, nasce Picàie, rosso veneto di Cecilia Beretta. Il nome "Picàie" rimanda a un'antica usanza contadina: l'appassimento delle uve. In passato, i contadini raccoglievano le uve più mature e le appendevano sotto i tetti per farle disidratare. Una parte di queste uve veniva consumata fresca, mentre il resto veniva vinificato per ottenere vini dolci e corposi. Oggi, questa tradizione sopravvive nel Picàie. Il suo cuore è rappresentato da un blend di tre uve nobili: Corvina, Cabernet Sauvignon e Merlot. La Corvina, vitigno autoctono della Valpolicella, conferisce al vino struttura e profumi di ciliegia, mentre Cabernet e Merlot apportano rispettivamente eleganza e tannini, morbidezza e rotondità. Le uve, selezionate a mano, vengono appassite per circa due mesi, concentrando così zuccheri e aromi. Successivamente, la vinificazione avviene in acciaio, a temperatura controllata, per preservare la freschezza del frutto. Il successivo affinamento in barrique di rovere esalta la complessità del vino, donandogli note speziate e vanigliate. Nel calice Picàie si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso sorprende per il bouquet ampio e complesso, con note di frutta secca, uva passa, vaniglia e spezie. In bocca, invece, è potente, caldo e avvolgente, con tannini morbidi e persistenti. Il finale è lungo e persistente, con note di appassimento che ricordano la tradizione da cui questo vino prende il nome. Adatto a diverse occasioni, è perfetto per accompagnare primi piatti saporiti, carni rosse alla griglia o in umido, formaggi stagionati e cioccolato fondente. Grazie alla sua struttura e alla bella complessità, può anche essere proposto come vino da meditazione.

Cecilia Beretta è l'eccellenza vinicola della famiglia Pasqua, un laboratorio di ricerca enologica che punta alla massima qualità. Situata nel cuore della Valpolicella, la cantina valorizza vitigni autoctoni e tecniche innovative per esprimere al meglio il territorio. La produzione è focalizzata su vini iconici come Amarone, Valpolicella e Soave, con un'attenzione particolare alla sostenibilità e all'eleganza espressiva. Grazie a basse rese e un meticoloso affinamento, ogni etichetta racconta l'identità autentica del Veneto, unendo tradizione e sperimentazione. Cecilia Beretta è sinonimo di raffinatezza e innovazione nel panorama enologico italiano.

La Vigna

Terreno	Suoli vallivi molto profondi, calcarei
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina 40%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 30%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve selezionate e raccolte a mano con particolare cura, si lasciano appassire per circa 2 mesi. La vinificazione avviene separatamente in fermentini di acciaio a temperatura controllata di 20-24 °C, per 20 giorni. Segue in acciaio la fermentazione malolattica che conferisce al prodotto morbidezza ed armonia. La maturazione in barrique e tonneaux di rovere per 18 mesi e 6 mesi in bottiglia, esaltano la struttura ed il bouquet del vino.
Sensazioni	La Corvina, caratterizzato da intensi profumi di ciliegia, si sposa perfettamente alla morbidezza del Merlot e la struttura del Cabernet Sauvignon. Dal colore rosso rubino intenso, al naso offre delicate note floreali e aromi decisi di frutta secca e uva passa, sentori dolci di vaniglia e spezie. In bocca è potente, caldo, con tannini morbidi e avvolgenti. Sul finale persistente, si ritrovano le note di appassimento.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821