

VALIANO

Pècchero

Toscana

IGT

“Un grande vino merita un grande bicchiere” ripeteva spesso Pierangiolo Piccini coccolando con lo sguardo suo nipote Michelangelo. Le parole del nonno si impressero nel cuore del ragazzo, guidando i suoi passi. Anni dopo, il giovane Michelangelo intraprende un lungo cammino enologico che lo conduce, con tecnica e tenacia, alla creazione di Pècchero, una poesia d’amore dedicata al Cabernet Franc che ricalca l’animo esuberante del suo creatore.

Ma soprattutto, l’opera prima di Michelangelo è una commossa dedica alle parole del nonno: **Pècchero**, infatti, nell’italiano dei secoli passati, **indicava un bicchiere di grandi dimensioni**. Superbo compendio di estro e di istinto, questo vino custodisce un vero e proprio affresco di famiglia.





AREA DI PRODUZIONE

Castelnuovo Berardenga.



GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol



UVAGGIO

Cabernet Franc



AFFINAMENTO

Il vino affronta un lungo periodo di affinamento di 18 mesi, suddivisi in 12 mesi in barrique di primo passaggio e 6 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio. Completato l'invecchiamento in legno, il vino riposa 18 mesi in bottiglia, prima di essere immesso sul mercato.



NOTE DEGUSTATIVE

Col suo intenso color porpora, Pècchero dipinge un affresco di pura bellezza nell'alternanza di tocchi floreali e note fruttate. I sentori di more, prugna, cioccolato, china, pepe nero, bergamotto e bacche di ginepro illuminano la scena, nell'intarsio aromatico di alloro, salvia e talco. Le sottili sfumature di vaniglia e tostatura impreziosiscono il corredo aromatico, sfarzoso eppure equilibrato. Il palato orchestra una soave armonia sui binari vellutati del tannino, che donano caparbieta e struttura. I rintocchi sapidi accompagnano verso un finale persistente, descrivendo un sorso nobile e emozionante.



ABBINAMENTI

Perfetto per carni rosse, selvaggina e formaggi.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C



FORMATI

0,75 L

