

PICCHIONI

Fraz. Camponoce, 8 - 27044 Canneto Pavese PV
Tel. 0385 262139 - Fax 0385 262040
www.picchioniandrea.it - picchioniandrea@libero.it

Anno di fondazione: 1988 **Proprietà:** Andrea Picchioni
Fa il vino: Giuseppe Zatti **Bottiglie prodotte:** 70.000
Ettari vitati di proprietà: 10 **Vendita diretta:** sì
Visite all'azienda: su prenotazione **Come arrivarci:** dalla A21 uscita Broni-Stradella, procedere in direzione Santa Maria della Versa sino alla Frazione Camponoce.

L'azienda è in fase di conversione al biologico, perciò sta riutilizzando l'acqua dei fossi e dei pozzi, scongiurando l'uso di acqua potabile; le vinacce e i sarmenti vengono poi ridistribuiti nei campi dove le concimazioni sono solo organiche e il terreno non viene più lavorato, evitando il depauperamento delle sostanze nutritive e le possibili erosioni. Queste sono solo alcune tra le operazioni che Andrea Picchioni sta conducendo, forte di vigne uniche in Oltrepò, caratterizzate da suoli sabbiosi, argillosi, ricchi di scheletro e dalle pendenze proibitive, elemento distintivo quest'ultimo della Val Solinga. Tra i vini si distingue il Pinot Nero Arfena 2011, floreale e con bocca morbida e gradevole. Più strutturato il Buttafuoco Bricco Riva Bianca 2009, caldo e morbido, caratterizzato da toni più scuri nella veste fruttata, mentre il Monnalisa 2009 è maggiormente orientato sulle spezie: cupo, profondo, con toni tostati. Conferma infine complessità, piacevolezza e magistrale eleganza l'Oltrepò Pavese Brut Nature Profilo 2000, recensito nella scorsa edizione della Guida ma assaggiato quest'anno con la sboccatura del novembre 2012. Una grande soddisfazione per un amante dei vini rossi quale è Andrea Picchioni.

PINOT NERO ARFENA 2011



| Tipologia: Rosso Igt | Uve: Pinot Nero 100% | Gr. 13% | € 14 | Bottiglie: 4.000 | Vinificazione con fermentazione in serbatoi inox e, dopo la svinatura, maturazione in barrique per un anno. Beccacce in casseruola con finferli.

BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE BRICCO RIVA BIANCA 2009



| Tipologia: Rosso Doc | Uve: Croatina 60%, Barbera 25%, Vespolina 15% | Gr. 14% | € 18 | Bottiglie: 5.000 | Maturazione per 2 anni in barrique, affinamento in vetro per 12 mesi. Agnello al ginepro.

MONNALISA 2009



| Tipologia: Rosso Igt | Uve: Croatina 85%, Merlot 15% | Gr. 13% | € 18,50 | Bottiglie: 4.000 | Barrique e vetro per la maturazione e l'affinamento di questo blend, 24 mesi la prima fase e 12 la seconda. Piccioni al forno al profumo di alloro.

ROSSO D'ASIA 2009



| Tipologia: Rosso Igt | Uve: Croatina 90%, Vespolina 10% | Gr. 13% | € 15 | Bottiglie: 6.000 | Due anni di maturazione in barrique dei singoli vini che, dopo l'assemblaggio, sostano in acciaio e 12 mesi in bottiglia. Faraona ripiena.

BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE LUOGO DELLA CERASA 2012



| Tipologia: Rosso Doc | Uve: Croatina 60%, Barbera 25%, Vespolina 15% | Gr. 13% | € 8 | Bottiglie: 15.000 | Solo acciaio, sia per la fermentazione sia per la maturazione. Tagliatelle al ragù.

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE LUOGO DEI RONCHI 2012



| Tipologia: Rosso Doc | Uve: Croatina 90%, Barbera 10% | Gr. 12,5% | € 7,50 | Bottiglie: 20.000 | Maturazione per 6 mesi in acciaio. Rigatoni al sugo di pancetta.

SANGUE DI GIUDA DELL'OLTREPÒ PAVESE FIOR DEL VENTO 2012



| Tipologia: Rosso Dolce Doc | Uve: Croatina 65%, Barbera 20%, Vespolina 10% | Gr. 6,5% | € 7,50 | Bottiglie: 20.000 | Maturazione in inox. Crostino con ciauscolo.

PINOT NERO SOLELUNA 2012



| Tipologia: Bianco Igt | Uve: Pinot Nero 100% | Gr. 12% | € 9 | Bottiglie: 6.000 | Vinificazione in bianco con maturazione in inox. Rustici e canapè.