



Lombardia

I migliori acquisti della regione

Per il rapporto qualità/prezzo

17.5	Lugana Riserva Menasasso 2011 Colli a Lago - Selva Capuzza	€ 14/16
17.5	<u>Rosso d'Asia 2010 Picchioni Andrea</u>	€ 14/16
17	Lugana Brolettino 2012 Ca' dei Frati	€ 12/14
17	Riesling 2013 Monsupello	€ 9/11
17	<u>Oltrepò Pavese Buttafuoco Luogo della Cerasa 2013 Picchioni Andrea</u>	€ 7/8
17	Valtellina Superiore Riserva del Prevosto 2010 Rupi del Nebbiolo	€ 8/9
16.5	San Martino della Battaglia Bianco Campo del Soglio 2013 Colli a Lago	€ 10/12
16.5	Garda Sauvignon Valbruna 2012 La Prendina	€ 8/10
16.5	Capriano del Colle Marzemino Lamettino 2012 La Vigna - Anna Botti	€ 7/8
16.5	Valtènesi Cap del Priù 2012 San Giovanni - Pasini	€ 10/12
16.5	Oltrepò Pavese Pinot Nero Pernero 2013 Travaglino	€ 8/9
16.5	Oltrepò Pavese Riesling Vigna Costa 2012 Verdi Bruno	€ 9/11
16	Oltrepò Pavese Bonarda 2013 Alziati Annibale - Tenuta San Francesco	€ 9/10
16	Oltrepò Pavese Riesling 2007 Calatroni	€ 8/9
16	Oltrepò Pavese Riesling Le Zolle Dacarro 2013 La Travaglia	€ 5/6
16	Rosso di Valtellina 2013 Negri Nino	€ 8/9

Picchioni Andrea ★★

Loc. Camponoce 8
27044 Canneto Pavese (Pavia)
tel. 0385.262139
fax 0385.262040
e-mail: picchioniandrea@libero.it

Tra i più bravi artigiani dell'Oltrepò Pavese, Andrea Picchioni conserva la fisionomia di un vignaiolo tanto determinato quanto semplice e schivo. Andrea vinifica le uve della calda Val Soliga, uno dei terroir più affascinanti del comprensorio. Ottiene così vini in cui tecnica e carattere varietale sono continuamente in dialogo con la voce più vibrante del territorio. Non solo nel catalogo dei rossi (tra cui spicca il Buttafuoco Bricco Riva Bianca), ma anche sul versante delle bollicine d'autore, con il verace e longevo Metodo Classico Profilo, un millesimato lungamente, e coraggiosamente, affinato sui lieviti, che merita le attenzioni dei grandi amatori della tipologia.

☺ Dai Buttafuoco al sorprendente Rosso d'Asia, Andrea Picchioni ci propone una volta di più vini di alto livello qualitativo e forte rappresentatività territoriale. La seconda stella è assolutamente meritata.

OLTREPÒ PAVESE BUTTAFUOCO BRICCO RIVA BIANCA 2010

🍷🍷🍷🍷 18/20 bt 5000 €16/18

complessi e invitanti aromi di sottobosco all'olfatto, rinfrescato da toni balsamici; sapore notevole per succosità, carattere varietale, tensione sapida e fine fraseggio tannico; finale sfumato, con ritorno di mentuccia e piccoli frutti rossi

ROSSO D'ASIA 2010

🍷🍷🍷🍷 17.5/20 croatina, vespolina bt 6000 €14/16

spiccato tono fruttato con sentori di macchia mediterranea; palato carnoso, pieno, disegnato su tannini rarefatti e capace di un allungo tenace e persistente

OLTREPÒ PAVESE BUTTAFUOCO LUOGO DELLA CERASA 2013

🍷🍷🍷🍷 17/20 bt 10000 €7/8

ampio all'olfatto, di grande succosità al gusto, dall'articolazione fresca e naturale: un rosso d'annata davvero riuscito

OLTREPÒ PAVESE BONARDA FRIZZANTE LUOGO DEI RONCHI 2013

🍷🍷🍷 16/20 bt 20000 €6/7