



Picchioni

Frazione Camponoce, 8 - 27044 Canneto Pavese (PV)

Tel. 0385 262139 Fax 0385 262040

picchioniandrea@libero.it

www.picchioniandrea.it

Anno di fondazione: 1988 **Proprietà:** Andrea Picchioni

Conduzione enologica: Andrea Picchioni **Conduzione agronomica:** Andrea Picchioni

Bottiglie prodotte: 70.000 **Ettari vitati:** 10

Vendita diretta: Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticoltura:** In conversione al biologico

L'assolata Val Solinga è il luogo che ospita la maggior parte dei vigneti di Andrea Picchioni, schivo ma autentico vigneron dell'Oltrepò Pavese, che inizia la sua avventura alla fine degli anni Ottanta. Un percorso qualitativo di grande tenacia, che lo ha portato con convinzione alla conversione al biologico, ma che si esprime in maniera compiuta nella valorizzazione a 360 gradi del patrimonio vitivinicolo che custodisce. La naturalezza espressiva dei suoi vini esalta la coerenza di un lavoro rigoroso e di una costante attenzione ai valori dell'ambiente.

· ARFENA 2012

Rosso Igt - Pinot Nero 100% - Alc. 12,5% - € 14 - Bt. 4.000

Rosso rubino intenso. Profumo complesso con riconoscimenti di lampone, mirtillo, violetta essiccata e liquirizia. Lieve speziatura di pepe bianco e un tocco di grafite sigillano l'aroma. Buona struttura, ben equilibrato all'assaggio, e persistenza giocata su ritorni di vaniglia, leggera tostatura e fine nota fruttata. Roast-beef con sale rosa.

ttt

· ROSSO D'ASIA 2010

Rosso Igt - Croatia 90%, Vespolina 10% - Alc. 13% - € 15 - Bt. 6.000

Rubino intenso, limpido, consistente. L'impatto odoroso si apre su sensazioni fruttate di mirtilli, more di rovo, ciliegie sotto spirito e delicata tostatura. Il dinamismo olfattivo continua con sentori di finocchio selvatico. In bocca il tannino è ben presente, smussato e piacevole. Assaggio guidato dalla sapidità, insieme alla gradevole persistenza fruttata. Risotto alla Bonarda.

ttt

· BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE BRICCO RIVA BIANCA 2010

Rosso Doc - Croatia 60%, Barbera 25%, Vespolina 15% - Alc. 14% - € 18 - Bt. 5.000

Tinta rosso rubino intenso. Sensazioni di prugna, mirtillo, mora di gelso cui seguono petali di rosa, note di noce moscata, richiami di sale nero e sfumati ricordi minerali. Spina dorsale acida e assaggio piacevolmente tannico. Buona intensità gusto-olfattiva e grazioso finale fruttato. Salamella alla griglia.

tt

· BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE LUOGO DEI RONCHI 2013

Rosso Doc - Croatia 90%, Barbera 10% - Alc. 12,5% - € 8 - Bt. 20.000

Veste color porpora. Piacevoli le note floreali accompagnate da riconoscimenti varietali di lampone, fragolina di bosco, ribes rosso. Vino di pregevole equilibrio e di beva fresca, snella e garbatamente tannica. Risotto con vino rosso e salsiccia.

t