



2013

Associazione Italiana Sommelier

PER INFO VINI
E RISTORANTI

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.

La Val Solinga è l'habitat dei vigneti di Andrea Picchioni. Solinga significa solatia, soleggiata, e là valle si trova tra i comuni di Canneto Pavese e Stradella a 300 metri di altitudine. L'esposizione è a mezzogiorno, caratteristica che dona a questo scampolo di Oltrepò un microclima particolarmente mite rispetto alle altre zone. La tessitura argillosa sabbiosa e sassosa del terreno fa poi il resto, regalando eleganza a un Pinot Nero che già non lesina una certa struttura, legata quest'ultima all'ottima maturazione delle uve. Nascono così i vini di Picchioni, siano essi spumanti oppure rossi fermi, tutti comunque ricchi in estratto e dalla grande potenziale d'invecchiamento. Non presente quest'anno la nuova annata di Arfena, ancora in botte durante la redazione della Guida

OLTREPÒ PAVESE BRUT NATURE PROFILO 2000

Tipologia: Bianco Spumante Doc | Uve: Pinot Nero 85%, Chardonnay 15% | Gr. 12% | € 30 | Bottiglie: 3.000 | Sboccato nel maggio 2012 si presenta paglierino con venature dorate. Intenso e articolato negli aromi di dolci a pasta lievitata, crosta di pane, biscotti, agrumi canditi, uvaspina e un tratto balsamico che richiama felce ed eucalipto. Elegante, diretto nell'esprimere una dote acido-sapida di grande volume e corpo adeguato. Retolfato orientato sugli agrumi e le note minerali. 11 anni sui lieviti. Coda di rospo gratinata con zafferano e mandorle.

OLTREPÒ PAVESE BUTTAFUOCO BRICCO RIVA BIANCA 2008

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Croatina 60%, Barbera 25%, Vespolina 15% | Gr. 14% | € 18 | Bottiglie: 5.000 | Rubino scuro, sprigiona confettura di frutti di bosco, gelatina di lamponi, fragoline e un manto di spezie ad avvolgere il tutto. Caldo, morbido, dal tannino bilanciato e decisamente fruttato. 2 anni in barrique e uno in bottiglia. Spezzatino di vitello al pepe.

MONNALISA 2008

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Croatina 85%, Merlot 15% | Gr. 13% | € 18,50 | Bottiglie: 4.000 | Rubino scuro e compatto. Dolce nei tratti di gelatina di more, confettura di mirtili, ciliegie candite, pepe e legni balsamici. Bocca morbida con tannini decisi ma ben integrati nella trama. 2 anni in barrique e uno in bottiglia. Tacchinella arrosto.

ROSSO D'ASIA 2008

Croatina 90%, Vespolina 10% | € 15 | Aromi di frutti di bosco, amarene e spezie dolci. Fresco, un po' tannico e fruttato. 24 mesi in barrique e 12 in bottiglia. Manzo all'agro.

OLTREPÒ PAVESE BUTTAFUOCO LUOGO DELLA CERASA 2011

Croatina 60%, Barbera 25%, Vespolina 15% | € 8 | Incipit floreale che lascia il campo a visciole e more. Leggero, fresco e appena tannico. Acciaio. Cotolette alla milanese.

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE LUOGO DEI RONCHI 2011

Croatina 90%, Barbera 10% | € 7,50 | Violetta, amarene e lamponi. Fresco, mosso e leggero. Inox. Torta rustica con prosciutto e formaggio.