Picchioni Andrea ★

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

Affermatosi negli ultimi anni tra i più bravi artigiani dell'Oltrepò Pavese, Andrea Picchioni conserva la fisionomia di un vignaiolo tanto tenace e determinato, quanto semplice e appartato. E vinifica, con spirito quasi borgognone, le uve della calda Val Solinga, uno dei terroir più selvaggi e 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.

OLTREPÒ PAVESE
BUTTAFUOCO BRICCO RIVA BIANCA 2008
17.5/20 bt 5000 €16/18

Oltrepò Pavese dell'anno

notevole il temperamento aromatico, tra note di sottobosco, sentori di macchia mediterranea e toni pepati; palato decisamente sanguigno, dai vividi toni minerali, di ottima tempra tannica, estremamente sapido nel finale

MONNALISA 2008
17/20 croatina, vespolina bt 4000 €15/18
fresche note balsamiche, palato denso e polposo, ricamato da tannini sottili e veraci, sviluppo vigoroso, ricco di tempra, ottima progressione sapida

OLTREPÒ PAVESE BRUT NATURE
METODO CL. MILLESIMATO PROFILO 2000
17/20 bt 3000 €29/33
ossidazione controllata, idrocarburi, venature balsamiche e iodate; palato rigoroso, incalzante nei toni salini e reso dinamico da una viva corrente acida

ROSSO D'ASIA 2008
16.5/20 croatina, vespolina bt 6000 €14/16
attacco maturo e polposo, qualche tono aspro, progressione sapida e incisiva, buon allungo, finale tonico e ben modulato

OLTREPÒ PAVESE
BUTTAFUOCO LUOGO DELLA CERASA 2011
15.5/20 bt 10000 €7/8

OLTREPÒ PAVESE BONARDA FRIZZANTE
LUOGO DEI RONCHI 2011
15.5/20 bt 20000 €6/7