



Andrea Picchioni

FRAZ. CAMPONOCE, 8
27044 CANNETO PAVESE [PV]
TEL. 0385262139
www.picchioniandrea.it

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE
PRODUZIONE ANNUA 60.000 bottiglie
ETTARI VITATI 10.00
VITICOLTURA Naturale

Andrea Picchioni è un convinto rossista: del resto, la maggior parte delle sue terre si trova sugli impervi declivi della Val Solinga, da sempre terreno ideale per la coltivazione di croatina, barbera e ughetta di Canneto. I suoi rossi da invecchiamento, a partire dal Buttafuoco, hanno personalità e carattere: ciò che manca loro per emergere al massimo delle potenzialità è essenzialmente il fattore tempo. Così, da quando si è messo realizzare a quattro mani Metodo Classico con lunghissimi affinamenti sui lieviti, è sempre quest'ultimo a guadagnare i punteggi migliori. Proprio il Profilo '00 convince con un bouquet molto ampio e variegato: sensazioni iodate e ricordi di erbe aromatiche, fieno e frutti canditi. Passando ai rossi, il Buttafuoco Riva Bianca '08 si presenta robusto, sostenuto, dal tannino molto presente ma ben levigato. Ben fatti e piacevoli il fragrante e profumato Rosso d'Asia '08 e il Monnalisa '08, entrambi a base di croatina. Da rimarcare il Pinot Nero Arfena '10.

○ OP Profilo Brut Nature M. Cl. '00	5
● Monnalisa '08	4
● OP Bonarda Vivace Luogo dei Ronchi '11	3
● OP Buttafuoco Bricco Riva Bianca '08	4
● OP Pinot Nero Arfena '10	3
● Rosso d'Asia '08	3
● OP Buttafuoco Luogo della Cerasa '11	2
● OP Sangue di Giuda Fior del Vento '11	2
○ OP Profilo Brut Nature M. Cl. '98	5
○ OP Profilo Brut Nature M. Cl. '97	5
○ OP Profilo Brut Nature M. Cl. '96	5
○ OP Profilo Brut Nature M. Cl. '94	6
● Rosso d'Asia '05	3
● OP Sangue di Giuda '10	2