



CANNETO PAVESE (PV)

Andrea Picchioni



Frazione Camponoce, 8
tel. 0385 262139
www.picchioniandrea.it
picchioniandrea@libero.it

10 ha - 70.000 bt

sconto -10%

“ L'ondata di ottimismo e qualità che si sta facendo strada tra le colline dell'Oltrepò Pavese, in risposta a scandali e paradossi, vede in Andrea Picchioni uno dei massimi esponenti ”

VITA - Andrea è il protagonista di una produzione attenta, scrupolosa, dove a dettare legge sono tanti e minuziosi fattori. Tra questi, la vocazione delle sue vigne, il rigore enologico, la coesione e il senso di squadra con altri bravi vignaioli del territorio.

VIGNE - Andrea ha abbracciato la via del biologico armato di sano pragmatismo, lontano da obiettivi meramente commerciali. Tra le sue vigne vige l'attenzione tecnica, l'osservazione dei bisogni delle piante in rapporto alle specifiche delle annate, il tutto ben condito da una sensibilità contadina e da un'oggettiva "fortuna" di avere a che fare con appezzamenti ad altissima vocazione, tra cui i vigneti della Solinga, cru del Buttafuoco.

VINI - L'annata 2014 passerà alla storia come una delle più critiche degli ultimi anni. Eppure è da queste esperienze che emerge la sensibilità e la coerenza dei bravi vignaioli. Il risultato dell'**O.P. Bonarda Vivace Luogo dei Ronchi 2014 vino quotidiano** (● 20.000 bt; 7 €) è più che soddisfacente: un vino gradevole, dalla spiccata bevibilità. Si può dire altrettanto del **Buttafuoco Luogo della Cerasa 2014** (● 15.000 bt; 8 €), che risulta riuscito grazie a un'acuta selezione delle uve, tra cui quelle della selezione Riva Bianca. Quest'ultimo, il **Buttafuoco Bricco Riva Bianca 2011** (● 5.000 bt; 19 €) è espressione di un grande millesimo: profilo energetico sostenuto da calore e spessore alcolico, ma anche finezza e vibrante acidità. Buona prova per il **Rosso d'Asia 2011** (● croatina, vespolina; 6.000 bt; 16 €), ricco di carattere l'**O.P. Pinot Nero Arfena 2013** (● 4.000 bt; 9 €).

CONCIMI letame

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI indigeni

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE biologica