



2012

Associazione Italiana Sommelier

# 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:** 60.000 - **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.

*Una storia iniziata alla fine degli anni Ottanta quella di Andrea Picchioni che sta ora lavorando ad un cambiamento fondamentale, la riconversione al biologico dell'azienda. L'acqua utilizzata viene dai pozzi di proprietà, i concimi sono solo organici, le vinacce sono ridistribuite nei vigneti, i sarmenti trinciati in campo e le viti non vengono irrigate. Inoltre, una parte della superficie aziendale è mantenuta a bosco per compensare la CO2 liberata dai mezzi agricoli. Di assoluto livello la prestazione del Brut Nature Profilo 1996, a un soffio dai Cinque Grappoli, un esempio per tutta la denominazione.*

## OLTREPÒ PAVESE BRUT NATURE PROFILO 1996



**Tipologia:** Bianco Spumante Doc - **Uve:** Pinot Nero 85%, Chardonnay 15% - **Gr.** 12% - € 25 - **Bottiglie:** 3.000 - Paglierino con perlage molto fine e continuo. Dopo qualche istante nel calice, si svela in tutta la sua complessità e ampiezza nel declinare note di pasticceria lievitata, crosta di pane, frutta candita, biscotti, agrumi, ribes bianco e felce. Cremoso, elegante, dalla sapidità affusolata, goloso nei ritorni aromatici che spaziano dagli agrumi canditi ai biscotti, sempre attraversati da un'elegante e lunghissima mineralità. 15 anni sui lieviti. Cernia in crosta.

## PINOT NERO ARFENA 2009



**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Pinot Nero 100% - **Gr.** 13% - € 13 - **Bottiglie:** 4.000 - Veste rubino. Leggiadro nel declinare aromi di lamponi, ciliegie, boero, polvere dei caffè, legni balsamici ed erbe officinali. Tannino quasi impalpabile in una trama morbida, di sottile sapidità e dai ritorni speziati. Un anno in barrique. Faraona alla cacciatora.

## OLTREPÒ PAVESE BUTTAFUOCO BRICCO RIVA BIANCA 2007



**Tipologia:** Rosso Doc - **Uve:** Croatina 60%, Barbera 25%, Vespolina 15% - **Gr.** 14% - € 16 - **Bottiglie:** 5.000 - Rubino profondo. Intenso il naso nelle note di confettura di lamponi, gelatina di ribes, cioccolato, legni balsamici e spezie. Corposo, caldo, con tannino in bella mostra e ritorni fruttati. 24 mesi in barrique. Tacchinella ripiena.

## MONNALISA 2007 - Croatina 85%, Merlot 15% - € 18,50



Rubino. Olfatto di confetture di ciliegie e frutti di bosco, pepe, legno di sandalo, cedro e tabacco. Morbido al palato, dal tannino spesso e finale di spezie. Due anni in barrique. Arrosto di vitello.

## ROSSO D'ASIA 2007 - Croatina 90%, Vespolina 10% - € 14



Profuma di ciliegie, lamponi tabacco e spezie. Tannicità in bella mostra al palato su una trama fruttata. Due anni in barrique. Agnello in fricassea.

## OLTREPÒ PAVESE BUTTAFUOCO LUOGO DELLA CERASA 2010 - Croatina 60%,



Barbera 25%, Vespolina 15% - € 8 - Contenuto di fiori, frutti di bosco e amarene. Scorrevole, fresco e fruttato. Acciaio. Pizzaiola.

## BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE 2010 - Croatina 90%, Barbera 10% - € 6,50



Fiori, ciliegie e frutti di bosco. Leggero e brioso. Acciaio. Arancini carne e piselli.