













Picchioni Andrea



Frazione Camponoce, 8
27044 Canneto Pavese (PV)
Tel. 0385 262139
Fax 0385 262040
picchioniandrea@libero.it
www.picchioniandrea.it

Bottiglie: 60.000
Vitigni autoctoni coltivati:
Croatina, Barbera,
Vespolina, Uva Rara,
Ughetta della Solinga

Il valente vignaiolo di Canneto Pavese, sempre sugli scudi nella nostra Guida, ha presentato una batteria di vini di qualità davvero alta. Quattro stelle meritate le ha conseguite il Rosso d'Asia, vino che presenta una buona complessità al naso, fruttato e speziato, e una bocca decisamente fine, persistente, con una bevibilità davvero super: tutte qualità che un opportuno affinamento non potranno che migliorare. Tre stelle per i due Buttafuoco: il Luogo della Cerasa è finemente fruttato e morbido, mentre il Bricco Riva Bianca è vino grintoso dove ben si amalgamano frutto e legno. Buoni anche il Bonarda, come sempre caratterizzata da una finezza difficilmente riscontrabile nella tipologia, e il Fior del Vento, goloso e dolce il giusto.

Provincia di Pavia Igt Rosso Rosso d'Asia 2007	★★★★	■			€ 13-15
Buttafuoco Doc Luogo della Cerasa 2010	★★★	■			€ 7-9
Oltrepò Pavese Doc Buttafuoco Bricco Riva Bianca 2007	★★★	■			€ 16-18
Bonarda dell'Oltrepò Pavese Doc 2010	★★★	■			€ 6-8
Oltrepò Pavese Doc Sangue di Giuda Fior del Vento 2010	★★★	■			€ 6-8