



CANNETO PAVESE (PV)

Andrea Picchioni



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

10 ha - 70.000 bt

sconto -10%

“Scelte precise, senso di squadra, appartenenza al territorio, fare meticoloso, a tratti schivo e mai invadente: queste alcune delle qualità di Andrea Picchioni, pacato protagonista della terra d’Oltrepò che ama, protegge e interpreta con vini tanto semplici quanto di carattere, e che si fanno amare per quello che sono”

VITA - Andrea ha avviato l’azienda da solo negli anni Novanta, acquisendo a poco a poco un po’ di terra nel cuore del Buttafuoco, in particolare nella zona della Solinga. Oggi la segue con immutata determinazione, supportato dal consulente di fama Beppe Zatti.

VIGNE - Imparando a osservare le sue vigne, senza mai rinunciare al confronto e all’ascolto di chi ne sapeva più di lui, Andrea ha messo in pratica scelte oculate a sostegno del mantenimento dei terreni. Da alcuni anni ha intrapreso la strada della conversione al biologico con sano senso pratico.

VINI - In terra di vini rossi Andrea ha scelto di fare... vini rossi! La coerenza, in una zona che ha il vizio di fare più di quanto dovrebbe, è la linea che lo guida nella creazione dei vini, specchio fedele delle vigne di partenza. Il **Buttafuoco Cerasa 2015** (● 15.000 bt; 8 €) mantiene freschezza pur provenendo da un’annata molto calda: nella sua semplicità è un vino promettente. Il **Buttafuoco Bricco Riva Bianca 2012** (● 5.000 bt; 20 €) è consistente, dal frutto maturo e ricco al palato. Un vino longevo, come dimostra un recente assaggio di 1998. Il **Rosso d’Asia 2012** (● 6.000 bt; 17 €) è un uvaggio di croatina e vespolina riuscito e bilanciato, sorprendente per la tensione acida. Piace anche l’**O.P. Bonarda Vivace 2015** (● 20.000 bt; 8 €), cavallo di battaglia di Andrea: succoso, croccante, corrispondente.

CONCIMI letame

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI indigeni

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE in conversione biologica
