



PICCHIONI

ANDREA PICCHIONI

CANNETO PAVESE (PV)

FRAZIONE CAMPO NOCE 4

www.picchioniandrea.it

☎ 0385262139

Andrea Picchioni è un vignaiolo anomalo, che non ha ereditato terre né viti di famiglia, ma ha scelto di fare questo mestiere per pura passione. Una passione che lo spinge a scartare la via più facile e a scegliere quella più dura, adocchiando terreni che promettono



bene ma che sono particolarmente impervi e difficili da lavorare: è così che comincia, a 21 anni, comprando vigneti che altri, scoraggiati dalla difficoltà,

avevano abbandonato. La sua filosofia è semplice: "Le vigne hanno una vita di 20 o 30 anni. Non è difficile fare i conti, l'importante è ragionare a lungo termine e avere le idee chiare. Quando si inizia, bisogna decidere che cosa si vuole fare, un grande vino bianco o un grande vino rosso e agire di conseguenza". Picchioni ha iniziato nel 1988. Oggi ha un'azienda agricola piccola, dieci ettari, nella Valle Solinga, territorio di Canneto Pavese, con una pendenza ardua da affrontare ma con un'esposizione invidiabile, a mezzogiorno, così che gli acini non si perdono nemmeno un minuto del sole d'estate. Dal 1995 si avvale dell'esperienza dell'enologo Giuseppe Zatti e ha un orientamento biologico: usa concimi organici, prende l'acqua da pozzi di proprietà per non intaccare il patrimonio di acqua potabile. E produce vini notevoli. Come l'Oltrepo Pavese Doc Buttafuoco Bricco Riva Bianca (2012), 14 gradi, ottenuto da Croatina, Barbera e Vespolina (le percentuali possono cambiare di anno in anno). Passa in botte due anni e in bottiglia per sei-dodici mesi. Di un rosso rubino, ha profumo di frutta rossa matura, cannella, con note di sottobosco, cuoio, cioccolato e prugne. In bocca è rotondo, tanninico, persistente. La Bonarda dell'Oltrepo Pavese Doc 2015 (13 gradi) è Croatina in purezza, sta qualche mese in acciaio e poi passa in bottiglia. È un vino simpatico, già allegro dal colore, un rubino acceso, con un accattivante profumo intenso in cui domina la ciliegia (ma si sentono anche cannella e mandorla amara).

ENOLOGO GIUSEPPE ZATTI

