

# 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.

*L'areale produttivo di Picchioni può a buon diritto essere identificato come un unico cru. Otto ettari di vigna tutti su un versante collinare, dalle decise pendenze, della Val Solinga. Qui i terreni sono ricchi di scheletro con substrati di argilla e sabbia e le piante hanno un soleggiamento eccezionale. Le uve riescono così ad arrivare a concentrazioni ed estratti non comuni nella zona, come testimonia l'assaggio dei rossi Arfena, un Pinot Nero dalla trama fitta e spessa, e Monnalisa, concentrato e dalla stoffa vellutata. Ma il terroir di Picchioni si nobilita compiutamente nell'eleganza e nella consistenza del Pinot Nero Brut Profilo, un Metodo Classico di sorprendente razza, a un soffio dai 5 Grappoli.*

## OLTREPÒ PAVESE BRUT PROFILO 1994



**Tipologia:** Bianco Spumante Doc - **Uve:** Pinot Nero 90%, Chardonnay 10% - **Gr.** 12% - € 25 - **Bottiglie:** 3.000 - Paglierino con spuma cremosa. Ampio il quadro aromatico nelle note di crosta di pane e mandorla tostata, seguiti da pesca sciropata, cedro, ribes bianco sottile felce. Assaggio morbido, sapido e di struttura importante: ricco nei ritorni fruttati e nelle tostature, il tutto avvolto da una lunga mineralità. Acciaio e 15 anni (!) sui lieviti. Petto di quaglia con porcini e tartufo.

## OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO ARFENA 2008



**Tipologia:** Rosso Doc - **Uve:** Pinot Nero 100% - **Gr.** 13% - € 13 - **Bottiglie:** 4.000 - Veste rubino. Naso elegante di ciliegia candita, lampone, polvere di cacao, verberna, rabarbaro e sottobosco. Morbido al palato, dal tannino sottile anche se ancora alla ricerca del migliore amalgama. Persistenti i ritorni fruttati e minerali. Un anno in barrique. Piccione al tegame.

## MONNALISA 2006



**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Croatina 85%, Merlot 15% - **Gr.** 14% - € 18,50 - **Bottiglie:** 4.000 - Rubino concentrato. Anima boisé all'olfatto, unita a confettura di ciliegia, ribes nero, pepe, sottobosco e tabacco. Gusto morbido, polposo, caldo e dal tannino equilibrato. Due anni in barrique. Petto d'anatra al balsamico.

## OLTREPÒ PAVESE BUTTAFUOCO BRICCO RIVA BIANCA 2006



Croatina 60%, Barbera 25%, Vespolina 15% - € 16 - Rubino scuro. Olfatto di ciliegia, lampone e ribes nero, poi spezie e lieve cacao. Succoso il palato, caldo, dal tannino piuttosto deciso. 24 mesi in barrique. Arista alle prugne.

**ROSSO D'ASIA 2006** - Croatina 90%, Vespolina 10% - € 14 - Rubino. 

Propone frutti di bosco, anche in sciroppo, ciliegia, prugna, pepe e tabacco. Caldo, dal tannino in evidenza, di corpo e fruttato. Due anni in barrique. Castrato in umido.

**OLTREPÒ PAVESE BONARDA 2009** - Croatina 90%, Barbera 10% - € 6,50 

Profuma di ciliegia, fiori e frutti di bosco. Sorso di vivace carbonica, morbido e dagli intensi ritorni fruttati. Acciaio. Crostoni al ciauscolo.