



Picchioni Andrea ★

Loc. Camponoce 8
27044 Canneto Pavese (Pavia)
tel. 0385.262139 fax 0385.262040
e-mail: picchioniandrea@libero.it

Otto ettari vitati in Val Solinga per circa 60.000 bottiglie annue, la cantina di Andrea Picchioni è tra le prime firme d'Oltrepò: vini di carattere, mai scontati o banali, che riescono a dire cose interessanti in quasi tutte le tipologie (e in questa zona quanto a varietà della proposta c'è solo l'imbarazzo della scelta).

😊 Alcuni dei vini più ricchi di personalità del territorio, da un Buttafuoco di grande dinamica a un Metodo Classico dal profilo aromatico complesso e dal palato davvero vitale considerando il millesimo d'origine (sboccatura 2010!). E che dire del Rosso d'Asia? Meno originale, forse, ma decisamente invitante.

OLTREPÒ PAVESE
BUTTAFUOCO BRICCO RIVA BIANCA 2006
🍷🍷🍷 17/20 bt 5000 €16/18

Oltrepò Pavese dell'anno
quadro aromatico personale e invitante (grafite, mora, erbe mediterranee, sottobosco), palato decisamente succoso, molto ricco e slanciato, vibrante per la tensione minerale che lo attraversa, finale tonico e continuo

OLTREPÒ PAVESE BRUT NATURE
METODO CLASSICO MILLESIMATO PROFILO 1994
🍷🍷🍷 17/20 bt 4000 €24/28

evoluzione misurata, sfumature di ostrica, iodio, sviluppo molto nocciolato e sapido, davvero salino e contrastato al palato, finale lungo e continuo

ROSSO D'ASIA 2006
🍷🍷🍷 16.5/20 croatina, vespolina bt 6000 €14/16
frutto fresco e pimpante, palato cremoso e ricco, speziato, intenso, con tannini dalla "presa" solida e saporita, finale flessuoso e vitale

ARFENA 2008
🍷🍷🍷 15.5/20 pinot nero bt 3000 €13/15

MONNALISA 2006
🍷🍷🍷 15/20 croatina, vespolina bt 4000 €15/18

OLTREPÒ PAVESE BONARDA FRIZZANTE 2009
🍷🍷 14.5/20 bt 20000 €6/7

Menzioni speciali

I 50 Outsider

Come già indicato nelle pagine iniziali della «guida alla lettura», abbiamo inserito in questa categoria cinquanta vini che riteniamo molto rappresentativi della straordinaria diversità del vino italiano. Senza avere la pretesa di essere esaustivi, e con l'intenzione di avviare in futuro alle inevitabili dimenticanze di questa lista.

Non troverete menzionate tutte le denominazioni o le tipologie presenti in Guida (saremmo andati ben oltre il numero di cinquanta) ma solo quelle che si sono particolarmente distinte durante l'ultima tornata di assaggi. La scelta finale ha privilegiato la valida interpretazione di un vitigno (per esempio il marzemino), oppure vini di particolare originalità espressiva. Lo scopo principale è stato dunque quello di assegnare finalmente un riconoscimento anche alle tipologie da alcuni ingiustamente considerate marginali.

LOMBARDIA

- 17** Oltrepò Pavese Buttafuoco Bricco Riva Bianca 2006 Picchioni Andrea
- 17** Terre di Franciacorta Bianco Uccellanda 2007 Bellavista
- 16.5** Garda Sauvignon Valbruna 2008 La Prendina

I migliori acquisti della regione

Per il rapporto qualità/prezzo

18	Valtellina Superiore Giupa 2004 Caven	€ 17/19
18	Lugana Brolettino 2008 Cà dei Frati	€ 12/14
18	Franciacorta Brut 2005 Gatti Enrico	€ 18/20
17.5	Lugana Superiore 2006 Ca' Lojera	€ 10/12
17	Franciacorta Brut Faccoli Lorenzo & Figli	€ 15/18
17	<u>Oltrepò Pavese Buttafuoco Bricco Riva Bianca 2006 Picchioni Andrea</u>	€ 16/18
17	Valtellina Superiore Sassella Sassi Solivi 2007 Cooperativa Triasso e Sassella	€ 10/12
16.5	Rosso di Valtellina 2007 AR.PE.PE. - Arturo Pelizzati Perego	€ 10/11
16.5	Oltrepò Pavese Sangue di Giuda Tre Poderi 2007 Bozzi Laura Ca' del Santo	€ 10/11
16.5	Franciacorta Dosaggio Zero Colline della Stella - Arici	€ 14/16
16.5	Garda Sauvignon Valbruna 2008 La Prendina	€ 8/10
16.5	Oltrepò Pavese Barbera Campo del Marrone 2007 Verdi Bruno	€ 10/11
16	Oltrepò Pavese Barbera La Barbera 2004 Alziati Annibale Tenuta San Francesco	€ 9/10
16	Oltrepò Pavese Barbera Garboso 2008 Le Fracce	€ 8/10
15.5	Garda Merlot 2009 La Prendina	€ 5/6