

# Picchioni Andrea

Frazione Camponoce 8 - 27044 Canneto Pavese (PV)  
tel +39 0385 262139 - 335 5373312 - fax +39 0385 262040  
picchioniandrea@libero.it - www.picchioniandrea.it

Sito ★★ ★ 1/2

Accoglienza ★★ ★ 1/2

Vini ★★ ★ ★



**Andrea Picchioni**



**10**



**60000**



Autostrada A21 Torino Piacenza, uscita Broni-Stradella. Procedere per circa 5 km in direzione Santa Maria della Versa, fino alla frazione Camponoce. Seguire la segnaletica aziendale.



Dal lunedì alla domenica, su appuntamento.

**vino top**

Oltrepò Pavese Buttafuoco Bricco Riva  
Bianca € 14

**rapporto q/p**

Rosso d'Asia (croatina, vespolina)  
€ 11

**da conoscere**

Con la sua sosta prolungata sui lieviti per almeno 10 anni, l'Oltrepò Pavese Metodo Classico Profilo trasforma il pinot nero (con saldo di chardonnay) in un'esperienza degustativa di grande fascino. Di bel carattere anche l'Arfena, pinot nero in purezza.

Da qualche anno Andrea Picchioni è tra i produttori di spicco dell'Oltrepò Pavese, enorme bacino vitato che racchiude mille anime territoriali e stilistiche. Quella di Andrea è una delle più compiute e versatili, in grado di esprimersi agilmente tanto con coraggiose versioni spumantistiche di lungo affinamento sui lieviti (si vedano i millesimi recenti di uscita del suo Profilo: prima il 1998 e poi il 1994!), quanto con alcuni rossi di tempra e carattere. La cantina – più casalinga che familiare, semplice e ospitale, riscaldata dalla sopraffina cucina di mamma Rosa – di questo capace e simpatico vignaiolo si trova nell'area di Canneto Pavese, uno dei cuori pulsanti della denominazione, e uno dei territori più "estremi" dal punto di vista viticolo: basterebbe visitare i vigneti scoscesi del Bricco Riva Bianca (con le uve del Buttafuoco: croatina, barbera e vespolina) e del Bricco Arfena (pinot nero), con pendenze che oscillano tra l'80% e 60%, per rendersene conto. (MZ)