



Picchioni

Frazione Camponoce, 8 - 27044 Canneto Pavese (PV)

Tel. 0385 262139 Fax 0385 262040

info@picchioniandrea.it

www.picchioniandrea.it

Anno di fondazione: 1988 **Proprietà:** Andrea Picchioni

Conduzione enologica: Andrea Picchioni **Conduzione agronomica:** Andrea Picchioni

Bottiglie prodotte: 70.000 **Ettari vitati:** 10

Vendita diretta: Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticultura:** Biologica

Dopo l'eccellente prestazione dello scorso anno, il Buttafuoco Bricco Riva Bianca si conferma ancora una volta un vino da tenere in grande considerazione, non solo all'interno della tipologia, ma di tutto il panorama rossista dell'Oltrepò Pavese. La grande cura di Andrea Picchioni, particolarmente sensibile alle istanze ambientali, alle quali dedica tempo e fatiche con grande convinzione, emerge in tutta la gamma dei vini proposti, che si presentano sempre con esecuzioni di grande carattere.

BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE BRICCO RIVA BIANCA 2012

tttt

Rosso Doc - Croatina 60%, Barbera 25%, Vespolina 15% - Alc. 14% - € 19 - Bt. 5.000

Rubino limpido, consistente. Profuma di frutta e di fiori, seguiti da spezie ed erbe aromatiche. Mora, ribes, ciliegia duracina, fiori rossi secchi, pepe rosso, timo, stecca di cannella e tabacco biondo. Il quadro gusto-olfattivo presenta un eccellente equilibrio: alcol e tannino sono percettibili, ma perfettamente integrati nella pienezza del corpo. Potente espressione di frutta e lieve speziatura nel gradevole finale. Matura per 24 mesi in barrique e affina per altri 12 in bottiglia. Spiedini di carne marinati in salsa di soia.

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE 2015

ttt

Rosso Doc Frizzante - Croatina 100% - Alc. 13% - € 8 - Bt. 20.000

Rubino limpido, brioso e consistente. Naso intenso e fragrante in cui spuntano sentori di frutta rossa croccante, gelatina di frutti di bosco, peonia, ibisco e una lieve ma piccante speziatura pepata. In bocca è rotondo, vivace, fresco e di vibrante sapidità. Tannino presente ma non protagonista. Decisa la persistenza fruttata. Solo acciaio e breve affinamento in bottiglia. Risotto ai formaggi.

ROSSO D'ASIA 2012

ttt

Rosso - Croatina 90%, Vespolina 10% - Alc. 13% - € 16 - Bt. 6.000

Rosso rubino acceso. Naso di elegante complessità, con evidenza di sentori balsamici e di pepe nero in grani, seguiti da mirtillo, confettura di prugna e vaniglia. In bocca è fresco e abbastanza sapido, con una tannicità decisa ma composta. Tabacco e lieve anice stellato completano le sensazioni di ritorno in un finale gradevole e persistente. Sosta per 24 mesi in piccole botti di rovere e affina per un anno in bottiglia. Lasagne verdi con ragù di coniglio.

BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE CERASA 2015

ttt

Rosso Doc - Croatina 60%, Barbera 25%, Vespolina 15% - Alc. 13,5% - € 9 - Bt. 15.000