



PICCHIONI

ANDREA PICCHIONI
CANNETO PAVESE (PV)
FRAZIONE CAMPO NOCE 4
www.picchioniandrea.it
☎ 038 5262139

Complice fu l'assaggio dei vini dell'amico e collega Lino Maga, con bottiglie di mezzo secolo di vita, per far capire ad Andrea che questa terra è predisposta alla produzione dei vini rossi, anche da lungo invecchiamento. C'è stato in realtà anche un progetto ex-tempore con un metodo classico,



abbandonato però per seguire la propria vocazione di rossista convinto. Ma le sperimentazioni non finiscono qui. Su un appezzamento dove anche la ferrea memoria degli anziani del

paese non ricorda fosse mai stata impiantata una vite, forse per il clima troppo freddo, lui ha messo a dimora il pinot nero. I suoi vigneti, sulla collina di Solinga, sono circondati da boschi, che conserva per lasciare inalterato l'equilibrio ambientale, non utilizza prodotti di sintesi o macchinari meccanici, ma ha riportato prepotentemente in campagna la mano del contadino. È l'uomo il protagonista di una filosofia che vede il futuro del vino lontano da tecnologia e matematica, ma il frutto di vigna, passione e amore per la terra. Il Buttafuoco Bricco Riva Bianca, da uve croatina, barbera e vespolina, ha color rosso rubino limpido. Esibisce all'olfatto ampie note di frutta nera come la mora selvatica e la visciola, seguite da aromi di viola mammola e rosa canina. Assaggio di corpo, con tannino mitigato da ritorni fruttati e un elegante finale persistente. Ottimo accompagnato alle lasagne al ragù bianco di salsiccia. Il Rosso d'Asia, croatina con una piccola percentuale di vespolina, mostra un abito color rubino. Penetrante all'olfatto con aromi di frutta rossa macerata e spezie orientali che aprono il varco a delicati toni vegetali. Il sorso è ricco, equilibrato, guidato da echi balsamici. Arrosto di coniglio farcito.

