



Andrea Picchioni

FRAZ. CAMPONOCE, 4
27044 CANNETO PAVESE [PV]
TEL. 0385262139
www.picchioniandrea.it

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE
OSPITALITÀ
PRODUZIONE ANNUA 70.000 bottiglie
ETTARI VITATI 10,00
VITICOLTURA Biologico Certificato
AZIENDA SOSTENIBILE

Andrea Picchioni ha saputo portare alla ribalta i suoi vini con l'insostituibile aiuto di mamma Rosa, papà Antonio e della moglie Silvia. Vini provenienti da 11 ettari sui ripidi crinali della Val Solinga, vigneti un tempo in parte abbandonati e recuperati da Andrea, che quest'anno festeggia i 30 anni da quando, a soli 21 anni, si imbarcò in questa impresa. I suoi vini, prevalentemente da uve croatina, barbera e Ughetta di Canneto alle quali da alcuni anni si è aggiunto il pinot nero, hanno carattere e personalità da vendere. Presentando una batteria di eccellenza, quel diavolo d'un Picchioni ne ha combinata un'altra: esce per la prima volta con uno sfiziosissimo vino rifermentato in bottiglia (70% croatina, 30% uva rara). Perché Da cima a Fondo '16 è un gran bel vino vivace, intrigante, fragrante, stuzzicante, contrastato e nitido come una fotografia d'autore. Gustosa di frutto espressivo la Bonarda Ipazia '17, mentre i vini da invecchiamento vanno lasciati riposare una decina d'anni per coglierne appieno il valore.

● Da Cima a Fondo '16	🍷🍷 3*
● OP Bonarda Vivace Ipazia '17	🍷🍷 2*
● Arfena Pinot Nero '16	🍷🍷 4
● OP Buttafuoco Bricco Riva Bianca '15	🍷🍷 4
● OP Buttafuoco Cerasa '17	🍷🍷 2*
● Rosso d'Asia '15	🍷🍷 4
● Arfena Pinot Nero '15	🍷🍷🍷 4*
● OP Bonarda Vivace '15	🍷🍷 2*
● OP Buttafuoco Bricco Riva Bianca '13	🍷🍷 4
● OP Buttafuoco Bricco Riva Bianca '12	🍷🍷 4
● OP Buttafuoco Bricco Riva Bianca '11	🍷🍷 4
● OP Buttafuoco Cerasa '14	🍷🍷 2*
● OP Sanguè di Giuda Fior del Vento '16	🍷🍷 2*
● Rosso d'Asia '13	🍷🍷 4