



## Picchioni

Frazione Camponoce, 8  
27044 Canneto Pavese (PV)  
**Tel.** 0385 262139 **Fax** 0385 262040  
info@picchioniandrea.it  
www.picchioniandrea.it

### Proprietà:

Andrea Picchioni

### Condizione enologica:

Andrea Picchioni

### Condizione agronomica:

Andrea Picchioni

### Viticultura:

Biologica

### Ettari vitati:

10

### Bottiglie prodotte:

70.000

### Vendita diretta:

Sì

### Visite in azienda:

Sì

### Anno di fondazione:

1988

Esordio in pompa magna per la grande novità della gamma Picchioni: il Profilo Rosé, con cento mesi sui lieviti, sfiora subito l'eccellenza, grazie alla sorprendente freschezza e all'intrigante profilo aromatico. Del resto, non c'è da stupirsi: Andrea Picchioni, con i suoi vini così in sintonia con la terra da cui provengono, ha dimostrato nel tempo una continuità eccellente, valorizzando le varietà storiche dell'Oltrepò Pavese in purezza e in uvaggio. Anche quest'anno ottimo risultato per Rosso d'Asia e Bricco Riva Bianca, storiche etichette aziendali.

TTTT

### PROFILO PAS DOSÉ ROSÉ 2009

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100%

**Alc.** 13,5% - **€** 34 - **Bt.** 3.000

Color cerasuolo con riflessi aranciati, illuminati da un fine e persistente perlage. Al naso si evidenziano tipici sentori di montagna: erbe e fiori, genziana su tutte, accompagnati da una fragrante crosta di pane e sensazioni di pesca e melone. L'assaggio stupisce per freschezza e sapidità, mantenute in equilibrio da una ricca vena alcolica. Sorso appagante, dai ritorni di camomilla nel finale. Maturazione per 100 mesi sui lieviti in bottiglia. Crostoni con pesce di lago e aneto.

TTT

### BUTTAFUOCO RIVA BIANCA 2015

Rosso Doc - Croatina 60%, Barbera 25%, Vespolina 15%

**Alc.** 14% - **€** 25 - **Bt.** 6.000

Rosso rubino acceso. Impatto olfattivo notevole, con sentori di frutta scura, carruba, viola appassita, per terminare con liquirizia e cacao amaro. Ha fatto dell'austerità la propria ragion d'essere: deciso, pieno, con un tannino irruente ma godibile, e un'acidità non debordante. Lungo il sorso, con ritorni di frutta rossa. Riposa in legno per 24 mesi. Capretto in umido.

TTT

### ROSSO D'ASIA 2015

Rosso - Croatina 90%, Vespolina 10%

**Alc.** 14,5% - **€** 20 - **Bt.** 8.000

Rubino vivace con riflessi purpurei. Bouquet sospeso tra frutta e fiori: confettura di more, uva spina, rosa e lavanda. Morbidezze e tannino si sposano in maniera ottimale, rendendo la beva appagante. Epilogo imperniato su aromi di frutti di bosco. Sosta in botte di legno per 24 mesi. Tortiglioni al ragù d'oca.

TT

### ARFENA 2016

Rosso - Pinot nero 100% - **Alc.** 13,5% - **€** 22 - **Bt.** 4.000