



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

La storia di Andrea Picchioni e della sua piccola azienda è paradigmatica. Costruita la cantina a vent'anni, acquisendo e cominciando a recuperare vecchi, ripidi vigneti abbandonati della Val Solinga, ha imparato a fare il vino e a migliorarlo, anno dopo anno, a piccoli passi, ascoltando il parere delle persone fidate e avvalendosi del prezioso aiuto dei genitori. Piccoli passi che hanno portato, vendemmia dopo vendemmia, a caratterizzare sempre più i vini, in particolare quelli destinati all'invecchiamento, sino a farli diventare dei veri e propri punti di riferimento per il territorio. Rosso potente ed elegante, il Bricco Riva Bianca '17 è un Buttafuoco ancora molto giovane, figlio dell'annata calda, più bisognoso di tempo rispetto al '16 per distendersi e svolgere al meglio la fitta trama di tannini finissimi e il frutto maturo. Slanciato, balsamico, armonico il Pinot Nero Arfena '18. Le tipiche note di mentuccia preannunciano un Rosso d'Asia '17 teso, fruttato, ampio e variegato. Tra le migliori dell'annata la Bonarda Ipazia '19.

● Arfena Pinot Nero '18	🍷🍷 4
● OP Buttafuoco Bricco Riva Bianca '17	🍷🍷 4
● Da Cima a Fondo '18	🍷🍷 3
● OP Bonarda Vivace Ipazia '19	🍷🍷 2*
● Rosso d'Asia '17	🍷🍷 4
● OP Buttafuoco Solinghino '19	🍷 3
○ Profilo Pas Dosé M. Cl. Rosé '10	🍷 6