

slow wine

GUIDA 2021

CANNETO PAVESE (PV)

ANDREA PICCHIONI



Frazione Camponoce, 8 - tel. 0385 262139
www.picchioniandrea.it - info@picchioniandrea.it

VITA - L'Oltrepò Pavese non sarebbe ciò che è senza Andrea Picchioni, capace e sincero testimone di un'immagine concreta di vino e di paesaggio. Il suo racconto è trasparente: parla di qualità, vocazione, artigianalità, identità, tutti elementi che è possibile cogliere andandolo a trovare o incontrandolo in qualche ristorante, dove porta sempre un'immagine bella e pulita dell'intero territorio.

VIGNE - Sono trascorsi quasi 30 anni dal radicamento di Andrea tra le colline di Canneto, luoghi che allora vivevano il dramma dell'abbandono. Da zero li ha risollepati, li ha ammodernati e ne ha fatto la base da cui partire. La zona è quella della Solinga, storico cru condiviso anche con altri colleghi, baluardo di eccellenza e di espressività dei vitigni più tradizionali.

VINI - I vini di Andrea sono specchio fedele della sua destrezza in cantina, resa tale anche dal contributo dello storico amico Beppe Zatti.

TOP **O.P. Bonarda Vivace Ispazia 2019** VINO QUOTIDIANO

15.000 bt; 10 € - - Non è cosa facile dare dignità, splendore, eleganza e grazia espressiva alla tipologia base dell'Oltrepò, da molti bistrattata. Andrea ci riesce come pochi sanno fare, contribuendo a diffondere speranza e curiosità attorno a un vino di collina che merita rispetto.

Buttafuoco Bricco Riva Bianca 2017 ● 6.500 bt; 26 € - - Il vino iconico di Andrea, la cui potenzialità di invecchiamento è testimoniata dagli assaggi di vecchie annate. La nuova versione ha potenza e concentrazione, senza perdere in equilibrio e acidità.

Buttafuoco Solinghino 2019 ● 20.000 bt; 11 € - - Ha grande tipicità, con frutto marcato e beva convincente. Una versione semplice ma per nulla banale.

Rosso d'Asia 2017 ● croatina, vespolina; 6500 bt; 20 € - - Austero, speziato, profondo

Arfena 2018 ● pinot nero; 2.500 bt; 22 € - - Agile, fruttato, leggiadro.

ha 10 - bt 70.000

Fertilizzanti letame

Fitofarmaci rame e zolfo

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti fermentazione spontanea

Uve 100% di proprietà

Certificazione biodinamico certificato

