



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

“Qui si sente netto il picchionismo!”. È un’esclamazione scherzosa di molti anni fa che ci torna in mente oggi, davanti ai calici di Andrea Picchioni. Dopo oltre 30 vendemmie, la riconoscibilità (il “picchionismo”, appunto) è uno dei tratti precipui dei vini di Andrea, che si giova sempre della consulenza di Beppe Zatti. Dai vigneti impervi della Valle Solinga recuperati nel 1988 arrivano dunque rossi territoriali, al contempo veraci ed eleganti, golosi e sfaccettati, che valorizzano al meglio gli autoctoni d’Oltrepò (ma presto a casa Picchioni si parlerà anche di Antico Piemonte...). Batteria a ranghi ridotti quella presentata in quest’edizione della Guida. Dai nostri assaggi segnaliamo il Buttafuoco Bricco Riva Bianca ’19, esuberante nei suoi toni di radice di liquirizia, sottobosco e ribes; deve ancora integrare l’apporto del legno ma è altresì dotato di slancio e allungo. Golosa la Bonarda Vivace Ipazia ’21, tra le migliori assaggiate, ricca di toni maturi di ciliegia e mandorla, grintosa ed energica al palato.

● OP Bonarda Vivace Ipazia '21	🍷🍷 2*
● OP Buttafuoco Bricco Riva Bianca '19	🍷🍷 4
● Rosso d'Asia '19	🍷🍷 4
● OP Buttafuoco Solinghino '21	🍷 3
● Arfena Pinot Nero '15	🍷🍷🍷 4*
● OP Buttafuoco Bricco Riva Bianca '16	🍷🍷🍷 4*
● Arfena Pinot Nero '19	🍷🍷 4
● Arfena Pinot Nero '18	🍷🍷 4
● OP Bonarda Vivace Ipazia '19	🍷🍷 2*
● OP Buttafuoco Bricco Riva Bianca '17	🍷🍷 4
● OP Buttafuoco Cerasa '18	🍷🍷 3
● OP Buttafuoco Solinghino '20	🍷🍷 3
● Rosso d'Asia '18	🍷🍷 4
● Rosso d'Asia '17	🍷🍷 4
● Rosso d'Asia '16	🍷🍷 4