



Picchioni

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

Proprietà:

Andrea Picchioni

Condizione enologica:

Giuseppe Zatti

Condizione agronomica:

Giuseppe Zatti

Viticultura:

Biologica

Ettari vitati:

10

Bottiglie prodotte:

75.000

Vendita diretta:

Sì

Visite in azienda:

Sì

Anno di fondazione:

1988

Nel susseguirsi di colline della valle Solinga, i vigneti di Andrea Picchioni assorbono i tratti caratterizzanti dell'Oltrepò Pavese. La filosofia aziendale prevede l'adozione di pratiche rispettose dell'ambiente. Tutta l'acqua utilizzata per la gestione delle attività colturali proviene da fossi o pozzi di proprietà e la concimazione è realizzata con materiale organico: le vinacce esauste sono ridistribuite nei vigneti e i sarmenti di potatura sono trinciati in campo. Nessuna irrigazione in vigna e nessuna lavorazione del terreno, al fine di evitare il suo impoverimento e le conseguenti erosioni. Una buona parte della superficie aziendale inoltre è tuttora mantenuta a bosco, garantendo la produzione di ossigeno e preservando la preziosa biodiversità.

ttt

ARFENA 2017

Rosso - Pinot nero 100% - **Alc.** 13,5% - **€** 22 - **Bt.** 4.000
Rosso rubino trasparente. Il bouquet floreale si apre progressivamente su tracce di marasca, more e mirtillo anche in confettura; una speziatura elegante di pepe nero completa il quadro, insieme a cenni terrosi di sottobosco. Ingresso di bocca fresco, preciso, con una netta componente sapida; tannino rifinito e finale persistente nelle spezie dolci. Fermenta in tini di acciaio e matura 12 mesi in barrique. Battuta di fassona al coltello con mousse di pomodorini secchi.

ttt

BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE

BRICCO RIVA BIANCA 2016

Rosso Doc - Croatina 60%, Barbera 25%, Vespolina 15%
Alc. 14% - **€** 25 - **Bt.** 6.000

Rosso rubino fitto dai riflessi granato. Coinvolgente piacevolezza fruttata di marasca, visciole e prugne, sulla tela quasi vinosa dello sfondo a tinte speziate. Al sorso ritorna il tripudio fruttato, a colorare l'espressione tannica evidente ma ben integrata nella struttura e nell'equilibrio con la percettibile freschezza. Matura per 24 mesi in botti di rovere di diversa capacità e affina per un anno in bottiglia. Lombata di cavallo al pepe nero.

ttt

ROSSO D'ASIA 2016

Rosso - Croatina 90%, Vespolina 10%

Alc. 14,5% - **€** 20 - **Bt.** 8.000

Rubino vivo. Un profumo, dapprima timido, racconta di amarena, tabacco biondo e corteccia, prima di sciogliersi in una leggera affumicatura. In bocca è tannico, fresco e piuttosto sapido, bilanciato da discreta morbidezza e alcolicità e sostenuto da una vigorosa struttura d'insieme. Fermenta in tini di acciaio, poi sosta per 2 anni in botti grandi e 12 mesi in bottiglia. Consiglio alla cacciatora.

tt

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE FRIZZANTE IPAZIA 2018

Rosso Doc Frizzante - Croatina 100%

Alc. 13,5% - **€** 10 - **Bt.** 20.000

tt

BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE CERASA 2018

Rosso Doc - Croatina 65%, Barbera 25%, Ughetta 10%

Alc. 13,5% - **€** 11 - **Bt.** 15.000

tt

SANGUE DI GIUDA DELL'OLTREPÒ PAVESE FIOR DEL VENTO 2018

Rosso Doc Frizzante Dolce - Croatina 60%, Barbera 25%, Vespolina 15% - **Alc.** 6,5% - **€** 10 - **Bt.** 20.000