



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:

80.000

Vendita diretta:

Sì

Visite in azienda:

Sì

Anno di fondazione:

1988

Tutto ebbe inizio con il recupero di alcuni vigneti particolarmente vocati, e poi andò avanti con la conversione al biologico: così la sostenibilità è diventata la condizione cardine dell'azienda Picchioni, perseguita in ogni aspetto della produzione vitivinicola. Dalla concimazione con prodotti organici alla restituzione delle vinacce alla terra, dalla trinciatura dei sarmenti direttamente in vigna all'assenza di lavorazione del suolo, senza contare il mantenimento a bosco di parte della superficie di proprietà. Ma non è tutto: la cura per l'ambiente e per gli esseri che lo abitano passa anche dall'acqua e dagli imballaggi, dall'energia utilizzata e da tutti quei dettagli che fanno la differenza. Complimenti.

TTTT

ROSSO D'ASIA 2017

Rosso - Croatina 90%, Ughetta 10%

Alc. 14,5% - **€** 21 - **Bt.** 6.541

Denso purpureo. Toni scuri di china e di ciliegia sono seguiti dalla componente speziata, che strizza l'occhio a quella più terrosa di sottobosco, conferendo un interessante spessore odoroso. La bocca si veste di frutta rossa, seppur in un'accezione più aspra, grazie al rinfrescante intreccio fresco-sapido, a snellire il corpo di scultorea solidità dove si afferma un tannino levigato. Ricordi di ribes e ciliegia nel lungo epilogo. Matura in botti di rovere per 24 mesi e affina in bottiglia per altri 12. Lasagnetta al ragù.

TTT

BUTTAFUOCO SOLINGHINO 2019

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

Alc. 13,5% - **€** 11 - **Bt.** 20.000

Rosso rubino intenso. Il bouquet rivela una complessità che alterna ciliegia, ribes rosso, succo di mirtillo e confettura di fragola, su un tappeto punteggiato da iris, cioccolato e spezie. Il sorso è asciutto, di brillante stoffa tannica. Il presagio della sua evoluzione nel tempo è consegnato dalla freschezza, che si palesa nella sua sferzante tonicità ancora giovane e scalpitante. Riposa per 6 mesi in acciaio. Battuta di manzo.

TTT

PROFILO PAS DOSÉ ROSÉ 2010

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100%

Alc. 13% - **€** 40 - **Bt.** 3.000

Color buccia di cipolla, con perlage incessante. I profumi oscillano tra ricordi di geranio, melagrana e ribes, su uno sfondo delicato di pasticceria. L'ingresso è rotondo, dotato di buona morbidezza e solida struttura, rinvigorita da una vivace freschezza. Il tutto si sintetizza in un assaggio cremoso, che chiude su un finale ammandorlato. Sosta sui lieviti in bottiglia per 110 mesi. Paccheri con rana pescatrice, olive e pomodoro giallo.

TT

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE FRIZZANTE IPAZIA 2019

Rosso Doc Frizzante - Croatina 100%

Alc. 13,5% - **€** 10 - **Bt.** 15.000