

slow wine

GUIDA 2024



Slow Food Editore

CANNETO PAVESE (PV)

ANDREA PICCHIONI

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

 *Scibiena dritta, esaltazione della vocazionalità della terra, rispetto della filiera, zero compromessi. Il disegno di Andrea Picchioni, tra i più autorevoli interpreti della croatina e della pura tradizione viticola dell'Oltrepò Pavese, si conferma la strada per dare slancio all'intero territorio.*

VITA - Ai colleghi e alle istituzioni del vino diciamo: imparate gente!

VIGNE - Alla fine degli anni Novanta Andrea è partito nella sua impresa con un ettaro scarso di proprietà della famiglia, quanto basta per decidere di tornare a occuparsi di questi luoghi, recuperare vigne abbandonate da tutti, e riscattare il valore della Solinga, riconosciuto cru tra Canneto Pavese e Stradella. Col tempo gli ettari sono aumentati, ma è invariata l'aderenza a questo angolo di territorio.

VINI - La croatina nelle mani di Andrea Picchioni si rivela per quello che è: un grande vitigno, erroneamente dipinto facendo emergere solo la sua anima tannica e ruspante.

-  **Buttafuoco Bricco Riva Bianca 2020** VINO SLOW ● 6.500 bt; 27 € -   - Un vino che vince sulle lunghe distanze, come ci ricordano alcune vecchie annate tra cui una memorabile 1999. Nonostante abbia bisogno di tempo, raccoglie l'anima terragna della Solinga, con un tannino severo e una bocca slanciata e profonda.
- O.P. Bonarda Vivace Ispazia 2022**  15.000 bt; 11 € -  - Metodo Charmat - Quest'etichetta ha fatto e continua a fare scuola. Semplicità, rigore e beva trionfale, quest'anno colorata di un leggero residuo zuccherino.
- Buttafuoco Solinghino 2022** ● 20.000 bt; 12 € -   - Un riferimento indiscusso, lettura solo apparentemente semplice della denominazione, capace di raccontare con eleganza spensierata la tipicità del territorio.
- Rosso d'Asia 2020** ● croatina, vespolina; 6.500 bt; 24 € -  - Potente, balsamico, energico.

ha 10 - bt 70.000

Fertilizzanti letame

Fitofarmaci rame, zolfo

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti fermentazione spontanea

Uve 100% di proprietà

Certificazione biologico certificato

