

Picchioni, l'Oltrepò pavese che non ti aspetti

LUCA GARDINI

Comune di Canneto Pavese, frazione Campo Noce, in Valle Solinga. Sono le coordinate del progetto vitivinicolo di un produttore di folgorante talento come Andrea Picchioni. Siamo nel versante orientale dell'Oltrepò pavese, dieci ettari collinari composti di micro-parcelle, dotati di pendenze anche molto pronunciate, dove domina il suolo di origine morenica, sciolto, con molto scheletro, fautore di vini di grande longevità, che già fece la fortuna dell'avventura di Lino Maga. Cantina Picchioni nasce nel 1988, con il preciso intento, come dice Andrea, di "riavvolgere il nastro". Impostazione biologica fin da principio, poi approdata alla certificazione, con aggiunta di alcune pratiche mutate dalla biodinamica, scelta di recuperare

vecchie piante, a suo modo di vedere la forma massima di rispetto per il territorio e i suoi frutti. Croatina, Barbera, Uva Rara e Vespolina (o Ughetta), oltre al Pinot Nero, sono i vitigni rappresentati, per una firm che ha deciso di dedicare al Buttafuoco ogni energia produttiva e interpretativa. Una tipologia da temerari, quest'ultima, molto cara a Mario Soldati, che tuttavia in bottiglia è capace di travolgere, raggiungendo picchi qualitativi inediti nella viticoltura moderna.

Le nostre scelte

Buttafuoco dell'Oltrepò

DOC SOLINGHINO 2022

UN EMOZIONANTE, IRRESISTIBILE "PICCOLO" BUTTAFUOCO, SINTESI APICALE DELLA FILOSOFIA DI CASA PICCHIONI. MIRTILLO ROSSO IN JAM, TOCCHI DI RABARBARO E LIQUIRIZIA, BEVA SALMASTRA, LUNGHISSIMA.

€ 14

Vino Rosso

ARFENA 2021

BLEND DI UVE ROSSE, VINO DALL'IMPECCABILE ARTIGIANATO E DAL PREGIEVOLE IMPATTO GUSTATIVO. MARASCA SOTTO SPIRITO, PEPE NERO E GINEPRO AL NASO, AL GUSTO SAPIDO, E FRUTTATO.

€ 25

Buttafuoco dell'Oltrepò

DOC RIVA BIANCA 2020

UN BUTTAFUOCO DI GRANDE EQUILIBRIO: VISCIOLE SOTTO SPIRITO, UNA TRACCIA DI SALVIA IN CHIUSURA DI OLFAZIONE, PALATO TESO, DI GRANDE COMPATTEZZA, TANNINI SAPIDI, RICHIAMO BALSAMICO.

€ 36

