



Top5 Vini naturali

Picchioni – Buttafuoco DOC Solinghino 2023



Emozionante “piccolo” Buttafuoco, sintesi apicale della filosofia di casa. Olfazione con mirtillo rosso in jam, rabarbaro e liquirizia, beva salmastra, lunghissima, con richiamo delle note di sottobosco.

Picchioni

Attività



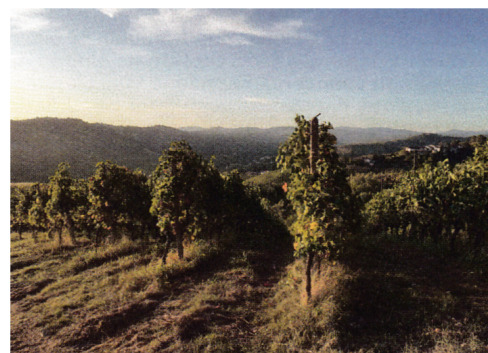
Indirizzo

Frazione Campo Noce, 4
Canneto Pavese (PV)

Contatti

0385 262139
info@picchioniandrea.it
picchioniandrea.it

Comune di Canneto Pavese, frazione Campo Noce, Valle Solinga. Sono le coordinate del progetto di Andrea. Ci troviamo nel versante orientale dell'Oltrepò pavese, dieci ettari collinari fatti di micro-parcelle, grandi pendenze, con suolo di origine morenica, sciolto, con molto scheletro, fautore di vini di enorme longevità. Cantina Picchioni nasce nel 1988, con il preciso intento di 'riavvolgere il nastro'. Impostazione biologica fin da principio, poi approdata alla certificazione, scelta di recuperare vecchie piante, una maniera di rispettare il territorio e i suoi frutti. Croatina, Barbera, Uva Rara e Vespolina (o Ughetta), oltre al Pinot Nero, sono i vitigni rappresentati, per una cantina che ha deciso di dedicare al Buttafuoco ogni energia produttiva ed interpretativa, con grande successo.



Buttafuoco DOC Solinghino 2023

Points

95+

Range di prezzo

€



Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese DOC Bricco Riva Bianca

Points

93+

Range di prezzo

€€€



Un emozionante, irresistibile 'piccolo' Buttafuoco, con Croatina, Barbera e Vespolina affinate in acciaio, sintesi apicale della filosofia di casa Picchioni. Mirtillo rosso in marmellata, tocchi di rabarbaro e liquirizia, beva salmastra, lunghissima, con richiamo delle note di sottobosco.

Ancora Croatina, Barbera e Vespolina da lunga macerazione e 24 mesi in botte piccola, un vino imperioso, tuttavia di grande equilibrio: visciole sotto spirito, una traccia di salvia in chiusura di olfazione, palato teso, di grande compattezza, tannini sapidi, richiamo balsamico.