

# BIBENDA

IL LIBRO GUIDA AI MIGLIORI VINI E RISTORANTI D'ITALIA



2013

Associazione Italiana Sommelier

20.000 VINI  
1.700 RISTORANTI

## BRUNO VERDI

Via Vergomberra, 5 - 27044 Canneto Pavese PV  
Tel. 0385 88023 - Fax 0385 241623  
www.brunoverdi.it - info@brunoverdi.it

**Anno di fondazione:** 1948 **Proprietà:** Paolo Verdi

**Fa il vino:** Paolo Verdi **Bottiglie prodotte:** 100.000

**Ettari vitati di proprietà:** 11 **Vendita diretta:** sì

**Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Monica o Paolo Verdi **Come arrivarci:** dalla A21 uscire a Broni e seguire le indicazioni per Canneto Pavese, 3 km.

In cantiere la cantina di Paolo Verdi ha l'implementazione della superficie vitata atta alla produzione di Barbera, varietà su cui l'azienda punta, invero non solo negli ultimi anni, e alla produzione di metodo classico, quindi Pinot Nero in maggior misura e Chardonnay. Proprio per dare ulteriore spazio allo spumante rifermentato in bottiglia si è deciso non produrre più il metodo Charmat. Sempre sul versante spumanti poi, in occasione dei trent'anni del metodo classico Vergomberra, la permanenza sui lieviti è passata da 30 a 42 mesi, così come per i 25 anni del Cavariola, che ha raggiunto i 40 mesi tra maturazione e affinamento.

### OLTREPÒ PAVESE DOSAGE ZERO VERGOMBERRA 2007

Tipologia: Bianco Spumante Docg | Uve: Pinot Nero 70%, Chardonnay 30% | Gr. 13% | € 19 | Bottiglie: 3.500 | Perlage fine in un calice paglierino. Il naso svela dolci aromi di pan di Spagna, confetti, melone bianco, uvaspina e agrumi. Elegante la bocca, molto sapida, di buon corpo e segnata da lunghi ritorni agrumati e tostati. 42 mesi sui lieviti. Tagliolini all'astice.

### OLTREPÒ PAVESE ROSSO CAVARIOLA RISERVA 2008

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Croatina 55%, Barbera 25%, Uva Rara 10%, Ughetta 10% | Gr. 14,5% | € 19 | Bottiglie: 4.000 | Rubino molto scuro, si racconta attraverso un bouquet di frutti di bosco, sciroppo di amarene, legni balsamici e spezie. Morbida la bocca, fresca, di corpo e percorsa da tannini affusolati ma ancora in via di maturazione. 40 mesi di cui 22 in barrique. Oca al tegame.

### OLTREPÒ PAVESE BARBERA CAMPO DEL MARRONE 2009

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Barbera 100% | Gr. 14,5% | € 11,50 | Bottiglie: 3.000 | Violaio alla vista, rivela percezioni di more, amarene, susine, spezie e polvere di cacao. Media struttura in bocca, tanta freschezza e tannini davvero ben gestiti. Un anno in tonneau. Pollo alla diavola.

### OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO 2009

€ 11,50 | Rubino trasparente. Rose e peonie, poi frutti di bosco, amarene e lievi spezie. Fresco, di medio corpo e appena tannico. Tonneau. Coniglio arrosto.

### OLTREPÒ PAVESE BONARDA POSSESIONE DI VERGOMBERRA 2011

Croatina 100% | € 8 | Violaio, esprime rose, lamponi e fragole. Leggero e brioso. Acciaio. Crostini con ciauscolo.

### OLTREPÒ PAVESE ROSSO BUTTAFUOCO 2011

Croatina 60%, Barbera 25%, Uva Rara 15% | € 8 | Olfatto di lamponi, amarene, viole e nuance balsamiche. Fresco di medio corpo e un filo tannico. Inox. Rigatoni al ragù di agnello.

### OLTREPÒ PAVESE MOSCATO VOLPARA 2011

Moscato 90%, Malvasia 10% | € 8 | Floreale e agrumato. Dolce, leggero e vivace. Inox. Bignè.

### OLTREPÒ PAVESE ROSSO SANGUE DI GIUDA PARADISO 2011

Croatina 65%, Uva Rara 20%, Barbera 15% | € 7

### OLTREPÒ PAVESE PINOT GRIGIO 2011 | € 8