

Bruno Verdi

Via Vergomberra, 5 - 27044 Canneto Pavese (PV)

Tel. 0385 88023 Fax 0385 241623

info@brunoverdi.it

www.brunoverdi.it

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

Conduzione enologica: Paolo Verdi **Conduzione agronomica:** Paolo Ferrari

Bottiglie prodotte: 100.000 **Ettari vitati:** 12

Vendita diretta: Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticultura:** Convenzionale

La storia della famiglia Verdi ha radici nell'area pavese dalla fine del Settecento ed è proprietaria degli attuali vigneti da almeno centcinquant'anni. Nata dopo la Seconda guerra mondiale grazie alla grande lungimiranza del padre Bruno, è oggi condotta con abnegazione e competenza dal figlio Paolo. Custode di uno dei grandi cru dell'Oltrepò Pavese, come il vigneto Cavariola, l'azienda segue i dettami dell'agricoltura integrata e ricerca costantemente uno stile preciso, pulito, di grande carattere, espressivo del patrimonio ampelografico locale.

· OLTREPÒ PAVESE ROSSO CAVARIOLA RISERVA 2010

TTTT

Rosso Doc - Croatina 55%, Barbera 25%, Uva Rara 10%, Ughetta 10% - **Alc.** 15% - **€** 18 - **Bt.** 3.000

Rubino acceso. Naso estremamente complesso e di grande finezza dove le note di ciliegia matura, mora rossa e prugna in confettura, fiori secchi, accenni vegetali sfumano gradualmente verso spezie dolci, quali cannella e macis. Grande equilibrio gustativo dove struttura ed esuberanti tannini sono ben bilanciati da sapiente e gradevole morbidezza. Ottima personalità e lunga persistenza. Vinificazione in rovere, matura 22 mesi in barrique e ulteriori 12 in bottiglia. Lepre alla cacciatora.

· OLTREPÒ PAVESE BARBERA CAMPO DEL MARRONE 2011

TTT

Rosso Doc - Barbera 100% - **Alc.** 15% - **€** 12 - **Bt.** 3.500

Rubino impenetrabile. Intenso al naso, profuma di mora nera, amarena croccante, mirtillo, peonia e leggere sfumature balsamiche. Vigoroso in bocca, con tannini educati e decisa vena acida che ne allunga il finale su ritorni speziati e di confettura. Matura 12 mesi in tonneau. Con un arrosto di tacchino.

· OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO CRUASÉ 2010

TTT

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot Nero 100% - **Alc.** 13% - **€** 17 - **Bt.** 3.000

Cristallino, buccia di cipolla, perlage fine e persistente. Si presenta elegante nei sentori di piccoli frutti - ribes e lampone - e floreale di rosa thea. La fine effervescenza in bocca amplifica una vivida freschezza e favorisce, nelle sue sensazioni di ritorno, un piacevole fruttato. Per 30 mesi sui lieviti. Fritto di paranza.

· PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE 2010

TTT

Rosso Doc - Pinot Nero 100% - **Alc.** 12,5% - **€** 12 - **Bt.** 3.000

Rubino. Prugna e ciliegia mature si avvertono distintamente, seguite dalle prime note terziarie di cuoio e di eucalipto. Sorso snello, piacevole e di buon equilibrio, giocato su una buona morbidezza e un delicato tannino. Matura parte in barrique e parte in tonneau. Paillard di vitello.

· OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO DOSAGE ZERO VERGOMBERRA 2009

TT

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot Nero 70%, Chardonnay 30% - **Alc.** 12% - **€** 17 - **Bt.** 3.500

Brillante paglierino. Si esprime su note di ribes e pesca bianca, floreale dolce, mandorle e nuance tostate di pan brioche. Di corpo, dotato di buona freschezza e lieve sapidità, persistente e coerente nei ritorni fruttati. Matura in cemento e barrique, poi 42 mesi sui lieviti. Filetto di pagello.

· OLTREPÒ PAVESE RIESLING VIGNA COSTA 2012

TT

Bianco Doc - Riesling Renano 100% - **Alc.** 13% - **€** 9 - **Bt.** 4.000

Giallo paglierino. Frangente nei profumi di mela, pesca gialla e biancospino, poi in seconda battuta s'affaccia un po' di anice. Attrae per una sapidità gessosa e buona corrispondenza in bocca. Discreta persistenza con ricordi vegetali. Solo acciaio e poi 12 mesi in vetro. Caprino fresco alle erbe.