

# BIBENDA 2016

finalmente online

La Grande Guida digitale ai 25.000 Vini eccellenti d'Italia di 2.000 Aziende vinicole, ai migliori 2.000 Ristoranti, ai 750 Oli di qualità, alle 50 fantastiche Grappe e ai 100 tra i più importanti Birrifici artigianali.

## Tesori d'Italia



Fondazione Italiana Sommelier

### OLTREPÒ PAVESE ROSSO CAVARIOLA RISERVA

Bruno Verdi

(LOMBARDIA)



Rosso Doc

Denso manto rubino scuro. Profuma di more, amarene, mirtili, tostature di cacao, caffè, pepe e cannella a formare un insieme articolato e ricco. Assaggio corposo, solcato da tannini rotondi, sapidità in equilibrio e vena alcolica un filo sopra le righe. Retrofatto perlopiù fruttato. Maturazione per 22 mesi in barrique e affinamento per un anno in vetro.

#### Abbinamento gastronomico

Anatra al tegame

### OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO ROSÉ CRUASÉ

Bruno Verdi

(LOMBARDIA)



Rosato Spumante Docg

Paolo Verdi è un contadino che conosce palmo a palmo i propri terreni e pianta per pianta le proprie vigne. Un vigneron, se più vi piace, che lavora sul trattore, sul muletto e in cantina si sbraccia per i travasi, lui è uno che il vino lo fa senza l'aiuto di enologi di fama, giacché è sempre Paolo che governa vigneti e nettari, da questi prodotti, fino all'imbottigliamento. Tale è la dimensione della cantina di Canneto Pavese: artigianale, paziente e genuinamente contadina. L'agricoltura non è biologica ma a basso impatto ambientale, senza alcun utilizzo di diserbanti e l'impiego degli anticrittogamici ridotto all'osso, ovvero in caso di estrema necessità. In cantina solo lieviti e anidride solforosa, sempre meno negli anni, banditi quindi tutti gli altri prodotti enologici talvolta largamente usati come tannini, mannoproteine, chips ecc. Una condotta semplice perciò alla base di una produzione non ampia nei volumi (meno di 100mila bottiglie l'anno) ma capace di fotografare al meglio la tradizione enoica oltrepadana, restituendo il giusto risalto anche ai vini più popolari dell'areale. A condurre la compagine da noi assaggiata, il sempre più convincente Extra Brut Vergomberra Riserva che propone un millesimo 2010 di palese longevità e ben saldo nella sua spina acido-sapida. Non gli è da meno il Cruasé 2011, dove la forza e il carattere del Pinot Nero disegnano un assaggio tutto vivacità e rigore. Rotondo e piacevole il Cavariola Riserva, rosso dal taglio tutto oltrepadano e vino di punta, tra quelli fermi, della cantina.

### OLTREPÒ PAVESE EXTRA BRUT VERGOMBERRA RISERVA



Bianco Spumante Docg

Un perlage sottile attraversa una veste paglierino con riflessi oro. Fusione al naso tra le note tostate, la biscotteria, le mandorle, le nocciole e una compagine fruttata che regala ananas, agrumi e uvaspina. Nel complesso non manca intensità e piacevolezza. Assaggio di carattere e vigore sapido, con acidità ben definita e palese proiezione temporale. Già piacevole, ma sicuramente meglio dalla seconda parte del 2016. Seconda fermentazione in bottiglia e 42 mesi di sosta sui lieviti prima della sboccatura.

#### Abbinamento gastronomico

Mazzancolle in salsa d'agrumi