



**L o m b a r d i a**

## 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  
**Condizione enologica:** Paolo Verdi **Condizione agronomica:** Paolo Ferrari  
**Bottiglie prodotte:** 90.000 **Ettari vitati:** 12  
**Vendita diretta:** Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticultura:** Lotta integrata

I vini di Paolo Verdi, di anno in anno, continuano a rappresentare una delle punte di diamante della viticoltura oltrepadana: una famiglia storica, proprietaria degli attuali vigneti da circa centocinquant'anni, all'interno dei quali spicca un grande cru come il Cavariola. Lotta integrata in vigna e grande perizia e pulizia in cantina, con vini sempre di ottimo respiro. Il Riesling Vigna Costa quest'anno non è stato presentato: esaurita l'annata 2013, il 2014 non è stato ritenuto ancora pronto per l'assaggio.

### - OLTREPÒ PAVESE ROSSO CAVARIOLA RISERVA 2011

TTTT

Rosso Doc - Croatina 55%, Barbera 25%, Uva rara 10%, Ughetta 10% - Alc. 15% - € 20 - Bt. 4.300

Rubino intenso con lievi riflessi granato. Olfatto centrato su ciliegia rossa in confettura, mora, susina, viola in appassimento, soffi balsamici e speziati, ginepro e cannella. Sorso equilibrato, dove i tannini vigorosi sono avvolti da vellutata morbidezza. Finale di persistente personalità. Vinificato in tonneau da 5 ettolitri, matura 22 mesi in barrique e almeno 10 in bottiglia. Pappardelle con ragù di lepore.

### - OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO EXTRA BRUT VERGOMBERRA 2010

TTT

Bianco Docg - Pinot nero 70%, Chardonnay 30% - Alc. 12,5% - € 18 - Bt. N.d.

Paglierino brillante con orlo verdolino, perlage fine e persistente. Al naso offre note di ribes, melone bianco, gelsomino, tiglio, mandorle fresche e pan brioche. Il sorso denota corpo, buona freschezza e discreta sapidità. Finale persistente e coerente, con ritorni fruttati e di erbe di campo. Per 8 mesi in cemento e barrique, poi altri 42 sui lieviti. Crespelle con stracchino e zucchine.

### - OLTREPÒ PAVESE BARBERA CAMPO DEL MARRONE 2012

TTT

Rosso Doc - Barbera 100% - Alc. 14,5% - € 13 - Bt. 3.500

Rubino fitto e impenetrabile, con orlo porpora. Esordisce su mora e mirtilli maturi, poi rosa, peonia, alloro e cenni balsamici. In bocca il tannino è vigoroso ma integrato, attacco fresco-sapido di lunga persistenza, su finale di frutti neri in confettura. Un anno in botte da 5 ettolitri. Tagliata di manzo alle erbe aromatiche.

### - BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE POSSESSIONE DI VERGOMBERRA 2014

TTT

Rosso Doc Frizzante - Croatina 100% - Alc. 12,5% - € 7 - Bt. 10.000

Porpora vivace, spuma generosa. Profumi golosi di fragole mature, rosa rossa, geranio e garofano. Bocca equilibrata, pulita e puntuale: alla freschezza iniziale, sostenuta dall'effervescenza, si susseguono piacevole sapidità, trama tannica e discreta morbidezza. Finale su delicati ritorni floreali. Acciaio. Tagliere di salumi.

### - OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO CRUASÉ 2011

TT

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% - Alc. 13% - € 18 - Bt. 2.800

Rosa chiaretto luminoso. Naso di piccoli frutti selvatici, elegante e ricco su note di lampone, ribes e fragolina di bosco. In bocca il perlage fine e cremoso è accompagnato da freschezza decisa e mineralità sottile. Gradevole finale con ritorno di frutti rossi. Vinificato in cemento, 36 mesi sui lieviti. Farfalle gamberetti e pomodorini.

### - OLTREPÒ PAVESE PINOT GRIGIO 2014

TT

Bianco Doc - Pinot grigio 100% - Alc. 12,5% - € 8 - Bt. 12.000

Paglierino luminoso con riflessi ramati. Prevalenti percezioni fruttate, di pera williams e mela golden, con accenni di salvia e maggiorana. L'ingresso in bocca è morbido, con delicato equilibrio fresco-sapido e finale di erbe aromatiche. Acciaio. Torta salata con ricotta e spinaci.

