



## 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: Jacopo Verdi  
Bottiglie prodotte: 90.000 Ettari vitati: 12  
Vendita diretta: Sì Visite in azienda: Sì Viticoltura: Convenzionale

Per il terzo anno consecutivo il Cavariola Riserva svetta e raggiunge l'eccellenza: è uno dei vini rossi più rappresentativi del classico blend oltrepadano con uve autoctone, vigoroso nella sua trama tannica e con prospettive di durata ed evoluzione nel tempo davvero intriganti. Un vero e proprio grand cru che Paolo Verdi riesce a interpretare sempre con notevole acume. Bene, e non è una novità, anche il resto dei campioni presentati, a partire da una schietta Bonarda e da un Metodo Classico dotato di incisività e pregio.

### OLTREPÒ PAVESE ROSSO CAVARIOLA RISERVA 2012



Rosso Doc - Croatina 55%, Barbera 25%, Ughetta 10%, Uva rara 10% - Alc. 14,5% - € 20 - Bt. 4.300  
Rubino intenso con bagliori granato. Esprime all'olfatto raffinati sentori di frutta (marasche, visciole e confettura di prugne), poi violetta, rabarbaro, vaniglia, cannella, timo e rosmarino, bacche di ginepro. Sorso deciso, vibrante, equilibrato; è corrispondente, caldo, con tannini ben presenti ma nobili, e chiude con una lunghissima scia di marasca. Da vigne di sessant'anni, sosta per 22 mesi in barrique di rovere francese, 12 in cemento e infine 8 in bottiglia. Petto di piccione arrosto con salsa di mirtili rossi.

### OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO EXTRA BRUT VERGOMBERRA 2011



Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 70%, Chardonnay 30% - Alc. 13% - € 18 - Bt. 5.800  
Paglierino scintillante, con elegante perlage. Palesa un bouquet sfaccettato in cui emergono fragolina di bosco, ribes rosso, caprifoglio, fiori di tiglio e fragranze di pasticceria. Bocca di ineccepibile coerenza gusto-olfattiva, che si apprezza per l'efficace sinergia tra freschezza, sapidità e apporto della carbonica. I vini base maturano per l'85 per cento in cemento e per la restante parte in barrique di Allier. Sui lieviti per 42 mesi. Risotto con le fragole.

### OLTREPÒ PAVESE BARBERA CAMPO DEL MARRONE 2013



Rosso Doc - Barbera 100% - Alc. 14,5% - € 15 - Bt. 3.300  
Rubino fittissimo. Coniuga sentori fruttati di ciliegia nera e amarena con vaniglia, pepe nero, tabacco scuro, petali di rosa e fiori di camomilla. All'assaggio ripropone con fedeltà il profilo olfattivo; è caldo, di corpo, avvolgente, con tannini vigorosi ma levigati e bella vena acida. Apprezzabile persistenza su note fruttate. Per 12 mesi in tonneau da 5 ettolitri e per altri 10 in botte grande. Pasta alla Norma.

### BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE POSSESSIONE DI VERGOMBERRA 2015



Rosso Doc Frizzante - Croatina 100% - Alc. 13% - € 8 - Bt. 16.500

### BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE 2015



Rosso Doc - Croatina 60%, Barbera 25%, Uva rara 15% - Alc. 14% - € 8 - Bt. 6.000

### MOSCATO 2015



Bianco Igt Dolce - Moscato bianco 100% - Alc. 4,5% - € 8 - Bt. 5.000

### OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT CRUASÉ 2012



Risotto Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% - Alc. 13,5% - € 18 - Bt. 3.000

### OLTREPÒ PAVESE PINOT GRIGIO 2015



Bianco Doc - Pinot grigio 100% - Alc. 13% - € 8 - Bt. 9.000

