



1 Oltrepò Pavese Barbera Campo del Marrone 2015

Il profumo è molto invitante, intenso e complesso nella sua freschezza balsamica di menta e viola, infittito di una speziatura calda ed evoluta; sulla struttura compatta e armonica si innestano nuances di grande piacevolezza e lunga persistenza.

Bonarda dell'Oltrepò Pavese Possessione di Vergomberra 2016

Ampio e complesso, molto variegato, vinoso con sensazione di fragoline di bosco e more contornate da un tocco erbaceo-selvatico; mosso e morbido ma con misura, ricco di polpa fruttata, finale piacevole dolce-amaro.



Oltrepò Pavese Barbera Campo del Marrone 2012 - Bruno Verdi

E' un vignaiolo che lavora molto seriamente Paolo Verdi. La sua cantina rappresenta, infatti, il compromesso riuscito tra qualità, numeri e aderenza al territorio. I risultati si percepiscono nella continuità con cui i suoi vini si inseriscono nelle classifiche degli Oltrepò e nella longevità di alcuni cru come la Barbera proveniente dal Campo del Marrone. Quella del 2012, a conferma dei lusinghieri giudizi espressi in uscita, ha raggiunto la maturità. Le sensazioni speziate, di tabacco e pellame, stanno salendo di spessore, conservando tuttavia un gran bel potenziale evolutivo.

Bruno Verdi

Via Vergomberra 5 - Canneto Pavese (PV)

tel. 0385 88023

www.brunoverdi.it - e-mail: info@brunoverdi.it

La storia della famiglia Verdi in Vergomberra risale al XVIII secolo quando Antonio Verdi dal Ducato di Parma si insediò in Oltrepò Pavese. Da allora ben quattro generazioni si sono succedute nella cura delle terre di famiglia e da circa 30 anni Paolo Verdi è a capo dell'azienda ereditata in giovane età dal padre Bruno. Un'azienda conosciuta per il suo ottimo Oltrepò Pavese Rosso riserva Cavariola, la Barbera Campo del Marrone, il Pinot nero, il Riesling Renano ed il Moscato, tutti vini ben fatti ed incisivi.

Oltrepò Pavese Barbera Campo del Marrone 2012

Qualità e identità territoriale sono gli input dell'azienda che dà il meglio con la Barbera Campo del Marrone a conferma di una maturità e una longevità di grande carattere che ritroviamo in un ricco bouquet dai sentori speziati e tabaccosi; bocca in evoluzione.

In classifica "I 100 vini da riassaggiare" posizione 2

Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese 2016

Il frutto è fresco, vivace, sostenuto da una nota speziata fine (la ciliegia è "spinta" da un sentore amarognolo); la fresca, al limite del piccante, astringenza è accompagnata con grazia dalle sensazioni del frutto.

Oltrepò Pavese Metodo Classico Dosage Zero Vergomberra 2012

Lo spettro dei profumi viaggia sulla linea della freschezza agrumata e fruttata, con un'evoluzione appena accennata; verticale, fresco senza concessioni a dolcezze se non quelle del frutto (croccante), di estrema pulizia.

Provincia di Pavia IGT Moscato - Bruno Verdi

L'aromaticità si esprime al naso con estrema finezza, i sentori agrumati, di salvia ed albicocca sono delicati e molto ben composti; il sorso è fruttato e succoso, fine ed aromatico, denso e preciso al tempo stesso.