

v i t a e
LA GUIDA VINI
2018



Bruno Verdi



La famiglia Verdi cura i vigneti attuali da diverse generazioni: fu Bruno Verdi il primo a imbottigliare il vino, fino a quel momento destinato alla vendita sfuso. Già da diversi anni i vini di Paolo, figlio di Bruno, rappresentano un punto di riferimento della viticoltura oltrepadana e di tutta la regione: qualità, tipicità e costanza negli anni testimoniano gli ottimi risultati raggiunti. Continua a confermarsi vino di classe superiore l'Oltrepò Pavese Rosso Cavariola Riserva, ottenuto dall'omonimo cru, mentre sfiora l'eccellenza la Barbera Campo del Marrone 2015.

OLTREPÒ PAVESE ROSSO CAVARIOLA R...

2013 - Bruno Verdi

Lombardia Rosso € 23



OLTREPÒ PAVESE ROSSO
CAVARIOLA RISERVA



Limpido rosso rubino, con sfumature granato. Esordisce con nitidi profumi di frutta macerata, prugna e mora, cui seguono nobili espressioni di noce moscata, mandorla tostata e cardamomo. L'ingresso in bocca è da fuoriclasse, il tannino deciso è di ottima fattura e accompagna il sorso verso un lungo finale, caratterizzato da ritorni fumé e di erbe macerate. Fermenta in tonneau, riposa per 22 mesi in barrique e ancora un anno in cemento.

Abbinamento:
Spalla d'agnello stufata con le taccole.

OLTREPÒ PAVESE BARBERA CAMPO DE...

2015 - Bruno Verdi

Lombardia Rosso € 15



OLTREPÒ PAVESE BARBERA CAMPO
DEL MARRONE



Rosso rubino, luminoso e di buona consistenza. Manifesta note scure di prugna, mora, arancia rossa, gradevoli nuance speziate e richiami di tabacco e cacao. Sorso marcato, pulito, contraddistinto da spiccata acidità e tannino vibrante ancora leggermente vegetale, in fase di risoluzione. Di buona intensità e corrispondenza gusto-olfattiva, ha struttura e manifesta ottima bevibilità e persistenza. Vendemmia ai primi di ottobre; matura per 22 mesi in legno di varia capacità e affina 8 mesi in bottiglia.

Abbinamento:
Sella di maialino glassata.

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO...

2012 - Bruno Verdi

Lombardia Bianco € 21



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO
DOSAGE ZERO VERGOMBERRA



Paglierino lucente, con riflessi verdolini e fine perlage. Espressioni di pompelmo, susina goccia d'oro, mughetto e lavanda compongono il profilo olfattivo. L'ingresso al palato è gradevole, coadiuvato dalla cremosità dell'effervescenza e da un corpo scattante e giustamente sapido. Vinificazione in cemento e 42 mesi sui lieviti prima della sboccatura.

Abbinamento:
Risotto alle verdure croccanti.

