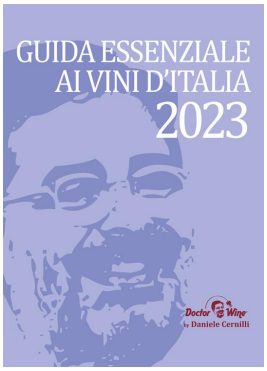
FIAMBERTI



FIAMBERTI

Via Chiesa, 17
27044 Canneto Pavese (PV)
Tel. +39 0385 88019
info@fiambertivini.it
www.fiambertivini.it

ANNO DI FONDAZIONE 1814
TITOLARE Giulio Fiamberti
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 230.000
VENDITA DIRETTA
VISITE APERTE SU PRENOTAZIONE
ETTARI DI VIGNETO 20

Giovanni Fiamberti acquista vigna Solenga nel 1814. Nel secondo dopoguerra Giuseppe, nonno dell'attuale titolare, Giulio, crea il primo marchio aziendale e amplia le dimensioni dell'azienda di famiglia. Con gli anni aumentano gli ettari vitati e si allarga la gamma di vini realizzati. Sicuramente è da sempre uno dei produttori di riferimento di Buttafuoco, il grande rosso dell'Oltrepò Pavese, e tra i fondatori del progetto Buttafuoco Storico. Negli ultimi anni Giulio si è dedicato con interessanti risultati anche alla produzione di metodo classico.

94 € 40,00

Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese Vigna Solenga 2018

65% Croatina, 25% Barbera, 5% Uva Rara e 5% Ughetta di Canneto, singola vigna. Matura in tonneau per 24 mesi. Rubino granato. Profumi di marasca sotto spirito, poi confettura di mora, tamarindo, china, chiodo di garofano e la caratteristica striatura balsamica. In bocca è imponente, fruttato – agrumi rossi e more – caldo e avvolgente, giustamente tannico, di lunghissima persistenza.

93 € 24,00

OP Metodo Classico Pinot Nero Extra Brut Caristoro

100% Pinot Nero. Metodo classico, 60 mesi sui lieviti. Giallo paglierino con una caratteristica nota ramata, perlage fine, fitto e durevole. Al naso intense note di crosta di pane, erbe officinali, poi la parte fruttata, dai frutti esotici ai piccoli frutti rossi fino alla frutta secca. Al sorso la bollicina è cremosa ma energica, ci sono gli agrumi, la sapidità e tanta persistenza, in un contesto di grande dinamicità.