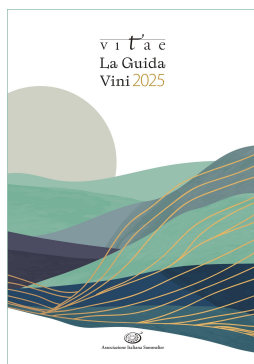


FIAMBERTI



Fiamberti

(1814)

Canneto Pavese è dedito alla vite, tanto da mutuarne riferimenti toponomastici. La Famiglia Fiamberti duetta con queste colline da oltre due secoli, quando ancora si sostenevano i tralci con delle canne. La profonda tradizione e passione si sostanzia in selezioni parcellari realizzate già dal 1909, come la storica vigna Solenga. Protagonisti e innovatori, tra i fondatori del Club del Buttafuoco Storico, portano avanti un lavoro attento e meticoloso con un obiettivo importante: trasferire storie e luoghi della loro casa in ogni calice di vino condiviso.

Via Chiesa, 17 - 27044 Canneto Pavese (PV)
T. 0385 88019 | M. info@fiambertivini.it

www.fiambertivini.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 20 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Giulio Fiamberti

Cond. enologica:

Cond. agronomica: Giuseppe Zatti

Vendita diretta: Si | **Visite in azienda:** Si

tttt

90,5

BUTTAFUOCO STORICO VIGNA SACCA DEL PRETE 2020

Rosso Doc - Croatina 65%, Barbera 25%, Ughetta 5%, Uva rara 5%
Alc. 16% | € 30 | Bt. 3.750 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
Veleggia sontuoso il calice di un rubino fitto alleggerito da increpature amaranto. Imponente nella proposta olfattiva, tra composta di prugne e amarene sotto spirito, chinotto ed eucalipto, rabarbaro, genziana e un tocco di pepe nero. Stabile al palato. Tannino ordinato, chiusura sapida ed eco di arancia sanguinella. Cinghiale in umido.

ttt

BUTTAFUOCO STORICO VIGNA SOLENGA 2020

Rosso Doc - Croatina 65%, Barbera 25%, Ughetta 5%, Uva rara 5%
Alc. 16% | € 45 | Bt. 2.500 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
Arrosticini di pecora.

ttt

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO PAS DOSÉ AMBROGIO FIAMBERTI 2013

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 38 | Bt. 1.080 | Ferm. Acciaio | 100 mesi sui lieviti
Risotto con cannellini e canestrelli.

ttt

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO EXTRA BRUT CARISTORO

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 24 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Terracotta 60 mesi
60 mesi sui lieviti
Zuppa di legumi e cereali.

ttt

BUTTAFUOCO IL CACCIATORE 2022

Rosso Doc - Croatina 65%, Barbera 25%, Ughetta 5%, Uva rara 5%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 13.300 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi
Filetto al vino rosso e scalogno.

tttt

BUTTAFUOCO STORICO VIGNA SACCA DEL PRETE

2013 | 2017

tttt

BUTTAFUOCO STORICO VIGNA SOLENGA

2016