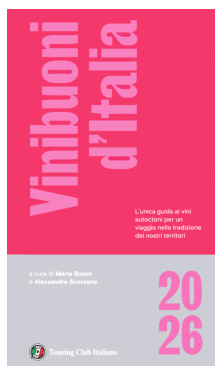




FIAMBERTI



Fiamberti Giulio



Via Chiesa, 17 - 27044 Canneto Pavese (PV) - Tel. 0385 88019 - www.fiambertivini.it

Può vantare oltre 200 anni di vita (e di vini) l'azienda di Giulio Fiamberti, situata a Canneto Pavese, con 20 ettari di vigna e una produzione di 200.000 bottiglie suddivise su oltre una ventina d'etichette. Tra i suoi vini emerge certamente il Buttafuoco, prodotto in diverse versioni: quello che abbiamo deciso di premiare quest'anno è il Vigna Sacca del Prete, intenso, strutturato e leggermente piccante, che ha prevalso, come lo scorso anno, sul Vigna Solenga, balsamico e con sentori di radici e liquirizia. Da citare anche Il Cacciatore e il Sangue di Giuda Lella, che presentano sentori di frutta rossa e arancia sanguinella e una dolcezza mai stucchevole.

Bottiglie: 200.000

Vitigni:
Barbera, Croatina

BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC VIGNA SACCA DEL PRETE 2021  	★★★★★	170%		31-33 €
BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC VIGNA SOLENGA 2021	★★★★★	16,5%		46-49 €
BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC FRIZZANTE LA BRICCONA 2024	★★★★	12,5%		11-13 €
BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC IL CACCIATORE 2023	★★★★	14,5%		14-16 €
SANGUE DI GIUDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC FRIZZANTE LELLA 2024	★★★★	7,5%		11-13 €

Fiamberti Giulio



Via Chiesa, 17 - 27044 Canneto Pavese (PV) - Tel. 0385 88019 - www.fiambertivini.it

L'azienda di Canneto Pavese è una delle più antiche dell'Oltrepò e dell'intera Lombardia. Oltre 200 anni di vita in cui l'arte della vinificazione è sempre stata l'attività principale. Oggi, a dare seguito alla tradizione, si affianca una solida struttura operativa ispirata alla produzione di vini di ottimo livello qualitativo. Ne è esempio lo spumante, da uve Pinot Nero, Rosé Brut Caristoro. Le quattro stelle attribuite a questo Metodo Classico premiano una buona corrispondenza gusto-olfattiva, con un bouquet ampio che esprime nuance di piccoli frutti e richiami di violetta. Al palato sviluppa fragrante piacevolezza con bolla cremosa; fresco e vibrante, si distende con equilibrio e freschezza su finale persistente.

Bottiglie: 200.000

Vitigni:
Pinot Nero 

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO DOCG PINOT NERO ROSÉ BRUT CARISTORO   12,5%   24-26 €