



FIAMBERTI



1814

Fiamberti

La filosofia di Fiamberti, tra le più antiche realtà vitivinicole dell'Oltrepò, è che il vino si fa in vigna e deve raccontare il territorio e la sua storia. Un omaggio all'identità dei dettagli, evidente nei due Buttafuoco Storico. Quest'anno, a spode-stare di un soffio il primato del Vigna Sacca del Prete, è il Vigna Solenga: acquistata nel 1814 da Giovanni Fiamberti, è un cru ripido e assolato che affaccia sulla piccola Valle Solinga, tra i comuni di Canneto Pavese e Stradella. Lieviti indigeni, almeno 50 giorni di macerazione e un'articolata maturazione in legno ne forgiarono il carattere.

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

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 20 | **Bottiglie:** 200.000 | **Proprietà:** Giulio Fiamberti

Cond. enologica: Staff aziendale

Cond. agronomica: Giuseppe Zatti



90



BUTTAFUOCO STORICO VIGNA SOLENGA 2021

Rosso Doc - Croatina 65%, Barbera 25%, Ughetta 5%, Uva rara 5%
Alc. 16,5% | € 45 | Bt. 2.500 | Ferm. cemento | Mat. botte piccola
24 mesi

Carminio fitto e lucente. Incipit fruttato intenso di scorza di mandarino, prugna, cassis, mora e mirtillo su uno sfondo ca-leidoscopico, ampio e in continuo divenire. Bocca suadente e golosa: calda e morbida, quasi vellutata, con la freschezza e l'eleganza del tannino a sostenere la struttura. Finale lungo e sapido. Stracotto d'asino.



BUTTAFUOCO STORICO VIGNA SACCA DEL PRETE 2021

Rosso Doc - Croatina 65%, Barbera 25%, Ughetta 5%, Uva rara 5%
Alc. 17% | € 30 | Bt. 3.800 | Ferm. cemento | Mat. botte piccola
24 mesi

Poivrade di selvaggina.



BUTTAFUOCO IL CACCIATORE 2023

Rosso Doc - Croatina 65%, Barbera 25%, Ughetta 5%, Uva rara 5%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 13.300 | Ferm. cemento | Mat. botte
piccola 12 mesi

Manzo brasato con olive e porri.



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 | 60 mesi sui lieviti
Crostoni al foie gras.



SANGUE DI GIUDA DELL'OLTREPÒ PAVESE LELLA 2024

Rosso Doc Frizzante Dolce - Croatina 65%, Barbera 25%, Uva
rara 10%

Alc. 7,5% | € 12 | Bt. 8.000 | Mat. acciaio 3 mesi
Torta sbrisolona.



BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE LA BRICCONA 2024

Rosso Doc Frizzante - Croatina 100%

Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 12.000 | Ferm. cemento | Mat. acciaio 3 mesi
Gnocchi al ragù.



BUTTAFUOCO STORICO VIGNA SACCA DEL PRETE

2013 | 2017 | 2020



BUTTAFUOCO STORICO VIGNA SOLENGA

2016