

VIGNA CAVARIOLA

Cavariola è la vigna più importante dell'azienda. Interamente terrazzata e disposta ad anfiteatro, ha una pendenza media del 35%, mentre la densità media è di 5.500 ceppi/ettaro, allevati a guyot; le viti più vecchie hanno oltre 70 anni. La vigna gode di un'esposizione particolarmente favorevole, che consente la giusta maturazione delle uve anche nelle annate più difficili. Se ne ottiene un vino di forte personalità, capace di evolvere a lungo nel tempo.

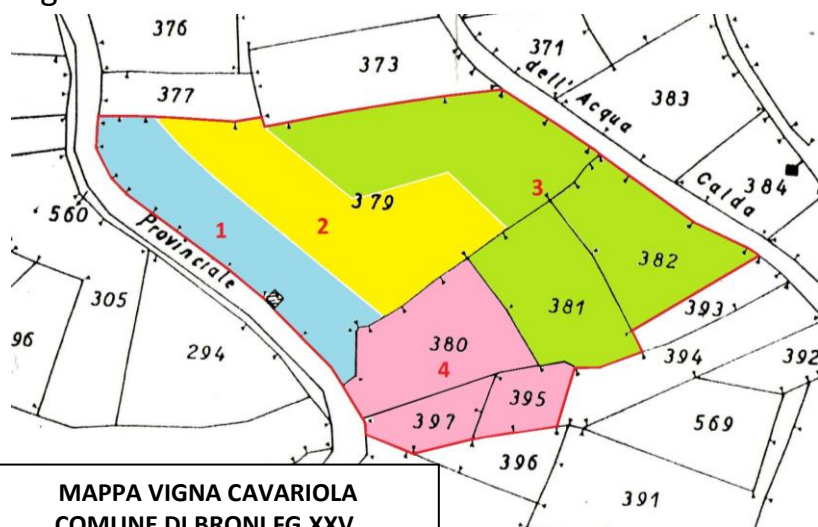
Vigneto censito nel Comune di Broni al F.XXV, n.379-380-381-382-395-397.

Il terreno è di natura argillo-sabbiosa abbastanza profondo e molto permeabile.

La superficie totale è di 23 pertiche milanesi pari a 1,5 ettari.

L'attuale produzione media è di 4500 bottiglie all'anno.

Il vigneto è composto dalle varietà di uve: Croatina 55%, Barbera 25%, Uva Rara 10%, e Ughetta di Canneto 10%.



MAPPA VIGNA CAVARIOLA
COMUNE DI BRONI FG.XXV
SUP.TOT. HA.1.48.13
MAPPALI N. 379-380-381-382-395-397

- 1 ■ - **Vecchio vigneto età circa 80 anni**
Uve: Croatina, Uva Rara, Ughetta di Canneto, Barbera.
Sesto d'impianto 130 x 90 - 8500 ceppi/Ha.
- 2 ■ - **anno d'impianto 1990**
Uve: Croatina, Uva Rara, Ughetta di Canneto.
Sesto d'impianto 200 x 125 - 4000 ceppi/Ha.
- 3 ■ - **anno d'impianto 2003**
Uve: Croatina, Barbera, Ughetta di Canneto.
Sesto d'impianto 220 x 85 - 5350 ceppi/Ha.
- 4 ■ - **anno d'impianto 2006**
Uve: Croatina, Uva Rara.
Sesto d'impianto 220 x 85 - 5350 ceppi/Ha.



1985  ANNIVERSARIO
CAVARIOLA 2015
- BRUNO VERDI -



CROATINA

UVA RARA

BARBERA

UGHETTA di Canneto

OP ROSSO RISERVA

CAVARIOLA 2015


ANNIVERSARIO

Denominazione: OP Rosso Riserva Doc. **Nome:** Cavariola.

Uvaggio: Croatina 55%, Barbera 25%. Uva Rara 10%, Ughetta di Canneto 10%.

Tipologia: Rosso fermo.

Grado alcolico: 15,5 % vol.

Acidità totale: 5,6 g/l.

Prima annata prodotta: 1985

Vigneti: Comune di Broni.

Forma di allevamento: Spalliera tradizionale con potatura Guyot semplice.

Resa uva/Ha.: Q.li 75. **Resa uva/vino:** 55 q.li.

Resa uva/ceppo: 1,3 Kg. **SO₂ totale:** <30 mg/l

Raccolta delle uve: Manuale.

Vinificazione: Diraspapigiatura soffice delle uve, fermentazione alcolica in tonneau da 5 e 7,5 Hl. per 25 giorni con più follature manuali giornaliere.

Affinamento:

20 mesi in barrique di rovere francese (25% nuove),
8 mesi in vasca di cemento e almeno 10 mesi in bottiglia;
il vino non subisce alcun processo di filtrazione

Lieviti: indigeni

Colore:

Rosso rubino intenso brillante tendente al granata con l'età.

Profumo: Molto largo, complesso, con netti sentori di spezie dalla cannella alla noce moscata con fondo di sottobosco.

Sapore: Asciutto, ricco di struttura, ampio su tannini nobili di ottimo equilibrio ricco di stoffa e nerbo, che si fa vellutato e aristocratico con l'età.



**RICONOSCIMENTI
IMPORTANTI**

4 VITI eccellenza tttt

Guida Vitae AIS

**annata 2010 - 2011 - 2012 -
2013**

3 BICCHIERI 

Gambero Rosso

annata 2007 - 2010

BRUNO VERDI

Azienda Agricola Verdi Paolo

Via Vergomberra 5
27044 Canneto Pavese - PV

Tel. 038588023

info@brunoverdi.it

www.brunoverdi.it