

FIAMBERTI



DUECENTOANNIDIVINI

*“ Il vino è storia e geografia
liquida. Non si fa senza
terreno e tradizione ”*

Giulio Fiamberti

La Storia dell'Azienda

Fiamberti: Classico d'Oltrepò dal 1814



Oltre due secoli di passione e territorio

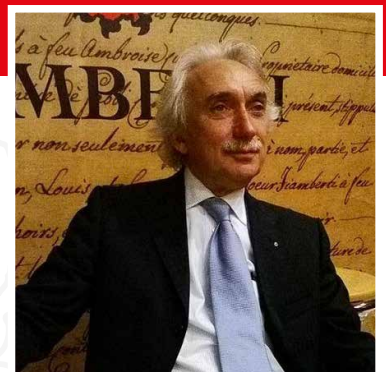
La storia della famiglia Fiamberti affonda le radici nel cuore dell'Oltrepò Pavese, a Canneto Pavese (un tempo Montù de Gabbi). Sebbene la presenza della famiglia sulle colline della frazione Croce risalga alla metà del Cinquecento, è il 1814 a segnare l'inizio ufficiale dell'avventura vitivinicola: in quell'anno, Giovanni Fiamberti firma l'atto d'acquisto della Vigna Solenga, un cru che ancora oggi rappresenta l'anima dell'azienda.

Tradizione e Resilienza

Attraverso le generazioni, la famiglia ha saputo cavalcare i secoli, superando le sfide della fillossera e delle grandi guerre. Già negli anni '20 del Novecento, il vino Fiamberti varcava i confini nazionali verso la Svizzera, mentre negli anni '60, sotto la guida di Giuseppe Fiamberti, nasceva il celebre marchio del Leone Rosso, simbolo di fierezza e legame con le proprie origini.

L'Innovazione nei Cru

Negli anni '70 e '80, con Ambrogio Fiamberti, l'azienda si è distinta per lo spirito pionieristico: dalla produzione dei primi Metodo Classico alla valorizzazione dei singoli vigneti (linea Prestige/Le Vigne), elevando la qualità dell'Oltrepò ai massimi livelli internazionali. Nel 1996, Ambrogio è stato tra i soci fondatori del Club del Buttafuoco Storico, un impegno volto a tutelare il vigneto più iconico della zona.



Il Futuro è Oggi

Dal 2007, con l'ingresso di Giulio Fiamberti, l'azienda ha intrapreso un percorso di rinnovamento stilistico e produttivo, mantenendo intatto il rispetto per la terra. Con il reimpianto della storica Vigna Solenga e il lancio della linea "Caristoro", Fiamberti continua a interpretare il vino come "storia e geografia liquida". Oggi, dopo oltre 200 anni, ogni bottiglia Fiamberti racconta l'entusiasmo di una famiglia che non ha mai smesso di guardare avanti, restando fedele alle proprie radici tra i filari di Canneto Pavese.

INDICE



La Famiglia 3

- Il Cavaliere 4
- Ida 5
- Tina 6
- Lella 7
- La Briccona 8
- Il Cacciatore 9



Buttafuoco Storico 10

- Buttafuoco Storico Vigna Solenga 11
- Buttafuoco Storico Vigna Sacca del Prete 12



Caristoro 13

- Caristoro Ambrogio Fiamberti 14
- Caristoro Rosé Brut 15
- Caristoro Extra Brut 16

I Distillati

- Buttafuoco Chinato Ambrosia 17
- Grappa di Buttafuoco Storico



La Famiglia

La nostra piccola azienda nasce in seno alla nostra famiglia, che da sempre abita queste colline dedicandosi alla cura della vite.

Nelle famiglie contadine non esiste separazione tra casa e lavoro e i nomi dei vigneti di proprietà si nominano come fossero zii, quelli delle uve cugini e quelli dei vini nipoti.

In mezzo a queste vigne le generazioni si sono succedute, hanno vissuto, lavorato, si sono scontrate e amate, mentre la vita veniva scandita dalle vendemmie.

Questa intima connessione è per noi stimolo a far bene ed è una garanzia per chi ci sceglie. Per tutti questi motivi abbiamo dato ai nostri vini i nomi dei nostri cari: assaggiarli è un modo per conoscerci e scoprire l'amore con cui li facciamo.



Il Cavaliere

Vino bianco frizzante

Vitigno che dà origine a vini di grande nobiltà, il pinot nero colpisce in questa versione per freschezza di profumi e gusti. Dietro questa immediatezza, però, si percepisce la sua tipica componente di forza e di carattere.

Mio nonno, il cavaliere Giuseppe, per tutti "Pippo", era un po' così.

Forte, spensierato, e soprattutto versatile e poliedrico, proprio come il pinot nero.

Questo vino è dedicato a lui.



Degustazione

Colore giallo paglierino; caratteristico profumo con note di fiori bianchi e frutta bianca; in bocca è fresco, sapido e leggermente vivace.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, accompagna egregiamente piatti leggeri a base di verdure e pesce. Bene anche sui frutti. Da servirsi a 10 °C.

Elevazione

Acciaio

Vitigni

Pinot nero

Ida

Vino bianco fermo

Il riesling è una delle mie uve preferite. La base semi-aromatica, l'acidità e la capacità di affrontare l'invecchiamento ne fanno la base ideale per un bianco di struttura, ma di beva non impegnativa.

In questa versione, apprezzabile da giovane ma anche dopo qualche anno di bottiglia, convivono il carattere morbido e la freschezza ancora decisa.

Dedico questo vino alla mia bisnonna Ida, la cui dote di matrimonio furono le vigne dalle quali è nata questa bottiglia.

Degustazione

Colore giallo paglierino; caratteristico profumo con note di frutta gialla, erbe aromatiche e note minerali; in bocca è elegante, sapido di buon corpo.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, accompagna piatti di pesce (soprattutto molluschi e crostacei), carni bianche e formaggi caprini. Da servirsi a 10 °C.

Elevazione

Acciaio

Vitigni

Riesling
Riesling italico



Tina

Vino rosso fermo

Il Barbera è un vino in cui storia e tradizione si uniscono a modernità di visione e gusto. Il carattere deciso dato dal corpo si fonde con morbidezza e facilità di beva tutte oltrepadane.

Per me è scontato dedicare questo vino a mia nonna Ernesta, per tutti "Tina".

Una roccia, una certezza, ma anche una persona aperta e gioviale.



Degustazione

Colore rosso rubino intenso; caratteristico profumo vinoso; in bocca è sapido, armonico e pieno.

Abbinamenti

Lessi, arrostiti, selvaggine, salumi caldi e piatti della cucina regionale lombarda. Da servirsi a 18 °C.

Elevazione

Parte in acciaio
Parte in legno

Vitigni

Barbera
Uva rara

Lella

Vino rosso dolce frizzante

Il Sangue di Giuda nasce dal raffinato equilibrio fra la grande dolcezza, dovuta agli zuccheri non fermentati, e il forte carattere tannico impresso dalla croatina. Equilibrio che qui si è raggiunto al meglio, rendendo questo vino una piacevolissima compagnia, anche grazie alla leggera frizzantezza.

Come potrei non dedicarlo a mia moglie Antonella che racchiude in sé tutte le caratteristiche sopra descritte?

Degustazione

Colore rosso rubino intenso con spuma violacea. Al naso frutta rossa, ricordi balsamici e speziati. Palato di grande piacevolezza, in equilibrio fra dolcezza, freschezza e tannino.

Abbinamenti

Pasticceria secca, crostate di frutta rossa, macedonie. Può essere abbinato con successo a salumi giovani e formaggi piccanti. Da servire a 10-12 °C.

Elevazione

Acciaio

Vitigni

Croatina Uva rara
Barbera



La Briccona

Vino rosso frizzante

La Bonarda è uno dei vini più tipici dell'Oltrepò Pavese ed è il prodotto cardine della nostra azienda.

In questa declinazione coniuga l'anima del tannino, solida e forte, con il carattere frizzante e la morbidezza del residuo zuccherino.

Per tutte queste caratteristiche non posso che dedicarlo a mia mamma Patrizia, donna di temperamento, ma anche di grande spirito (e per questo simpaticamente detta "la briccona").

Degustazione

Colore rosso intenso con spuma violacea; profumo caratteristico di marasca e confettura; al palato è morbida e gradevolmente delicata.

Abbinamenti

Accompagna tutto il pasto. Ottimo con salumi e primi piatti. Da servirsi a 16-18 °C (anche temperature inferiori nella stagione calda).

Elevazione

Acciaio

Vitigni

Croatina



Il Cacciatore

Vino rosso fermo da invecchiamento

Il Buttafuoco è il grande rosso dell'Oltrepò Pavese.

Vino di struttura, con un solido carattere di alcol e di tannini che si apre a una varietà di note speziate e sentori terziari tutti da scoprire e dai quali rimanere affascinati.

Tutte le qualità che ritrovo in mio padre Ambrogio, cacciatore anche di perfezione, al quale dedico questo vino, da sempre suo prediletto.

Si eleva in botti di rovere per almeno 12 mesi prima dell'imbottigliamento.



Degustazione

Colore rosso rubino, profumo di frutta rossa e spezie con note balsamiche; palato di buona struttura.

Abbinamenti

Piatti a base di selvaggina, arrostiti e brasati.
Da servire a 16-18 °C.

Elevazione

Parte in legno
Parte in bottiglia

Vitigni

Croatina Ughetta di Canneto
Barbera Uva rara

Buttafuoco Storico

Il Buttafuoco è un vino rosso tradizionale prodotto da quattro vitigni autoctoni dell'Oltrepò Pavese: croatina, barbera, uva rara e ughetta di Canneto.

Nasce nel cosiddetto sperone di Stradella, territorio che si estende su soli sette comuni dell'Oltrepò Pavese orientale: Broni, Canneto Pavese, Castana, Cigognola, Montescano, Pietra de' Giorgi e Stradella.

La nostra azienda è fondatrice e da sempre parte del Club del Buttafuoco Storico, un gruppo di vignaiuoli che vuole promuoverne la conoscenza e la qualità, dandosi un regolamento interno molto più restrittivo della DOC classica sia in vigna che in cantina.



Scopri di più!

Vigna Solenga

La vigna Solenga, acquistata nel 1814 da Giovanni Fiamberti, è uno dei cru della piccola Valle Solinga, culla del Buttafuoco che si snoda fra assolate e ripide pendenze tra i comuni di Canneto Pavese e Stradella, luoghi di grandissima tradizione viticola. Da terreni ghiaiosi esposti a sud, nasce un vino che unisce eleganza e grande struttura, destinato a lunghissimo invecchiamento.

Questa etichetta è iscritta al Consorzio Club del Buttafuoco Storico.

Degustazione

Colore rosso rubino intenso; bouquet complesso con note di frutta rossa sotto spirito, spezie e sentori balsamici; il sorso è netto, calibrato e energetico.

Abbinamenti

Piatti di selvaggina e carni rosse. Ottimo con bolliti, brasati, stufati e formaggi a media stagionatura. Da servirsi a 18 °C.

Elevazione

Parte in legno
Parte in bottiglia

Vitigni

Croatina Ughetta di Canneto
Barbera Uva rara



Vigna Sacca del Prete

Impiantata nel 1990, la vigna Sacca del Prete è il cru più giovane dell'azienda, situata in uno splendido anfiteatro collinare nel comune di Canneto Pavese.

Da terreni misti (ghiaia, arenaria e argilla) esposti a sud, sud-est e sud-ovest, nasce un vino di grande materia e complessità, che dà il meglio di sé nel tempo.

Questa etichetta è iscritta al Consorzio Club del Buttafuoco Storico.

Degustazione

Colore rosso rubino intenso; profumo complesso con note di frutta rossa sotto spirito, spezie, caffè e sentori balsamici; in bocca è caldo, di gran corpo e struttura.

Abbinamenti

Piatti di selvaggina e carni rosse. Ottimo con bolliti, brasati e stufati. Da provare anche con formaggi a media stagionatura. Da servirsi a 18 °C.

Elevazione

Parte in legno
Parte in bottiglia

Vitigni

Croatina Ughetta di Canneto
Barbera Uva rara



Caristoro

La tradizione spumantistica di casa Fiamberti inizia con Ambrogio dopo la metà degli anni '70 e prosegue oggi con immutata passione.

Il nome Caristoro deriva da quello della storica casa-cascina, sede originaria dell'azienda, nella quale si stocavano le cataste delle prime bottiglie di Metodo Classico prodotte dalla nostra famiglia.



Ambrogio Fiamberti

Metodo Classico Pas Dosé da uve pinot nero in purezza.

Vinificazione

Spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio a temperatura controllata (15-19 °C) con lieviti selezionati.

Tiraggio nella primavera successiva alla vendemmia.

Seconda fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti per almeno 100 mesi.

Alla sboccatura la bottiglia è ricolmata con il vino base.

Il residuo zuccherino è di circa 1,9 g/l.

Lo spumante affina in bottiglia per almeno 5 mesi.

Questa bottiglia viene realizzata solo nei millesimi migliori e è dedicata ad Ambrogio Fiamberti che negli anni 80 del secolo scorso, per primo iniziò la produzione di Metodo Classico in famiglia.

Degustazione

Colore giallo paglierino intenso con perlage fine ed elegante. Al naso offre note suadenti di crosta di pane e piccoli frutti, con ricordi di erbe aromatiche. Palato vibrante, salino e teso sulle acidità. Finale persistente.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, si accompagna benissimo con piatti di pesce, la sua struttura consente abbinamenti gastronomici sorprendenti. Da servirsi a 6-8 °C.

Elevazione

Almeno 100 mesi sui lieviti

Vitigni

Pinot nero



Rosé Brut

Metodo Classico rosé da uve pinot nero in purezza. Il colore rosa è ottenuto in modo naturale dal contatto con le bucce e non attraverso cuvée di uve bianche e rosse (da mosti o vini).

Vinificazione

Spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; macerazione in pressa per 4-6 ore; chiarifica statica; fermentazione alcolica in tini d'acciaio a temperatura controllata (17-19 °C) con lieviti selezionati.

Tiraggio nella primavera successiva alla vendemmia.

Seconda fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti per almeno 40 mesi.

Alla sboccatura la bottiglia è ricolmata con lo spumante del millesimo più recente prodotto.

Il residuo zuccherino è inferiore ai 2 g/l.

Lo spumante affina in bottiglia per almeno 2 mesi dopo la sboccatura.

Degustazione

Colore rosa antico con perlage elegante; al naso offre note di rosa canina, piccoli frutti rossi con ricordi di erbe aromatiche; palato goloso e rinfrescante con finale persistente.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, si accompagna bene con piatti di pesce. La sua struttura consente abbinamenti gastronomici anche sorprendenti. Da servirsi a 6-8 °C.

Elevazione

Almeno 40 mesi sui lieviti

Vitigni

Pinot nero



Extra Brut

Metodo Classico da uve pinot nero in purezza.

Vinificazione

Spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio a temperatura controllata (17-19 °C) con lieviti selezionati.

Tiraggio nella primavera successiva alla vendemmia.

Seconda fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti per almeno 40 mesi.

Alla sboccatura la bottiglia è ricolmata con il vino base.

Il residuo zuccherino è di circa 4 g/l.

Lo spumante affina in bottiglia per almeno 2 mesi dopo la sboccatura.

Degustazione

Colore giallo paglierino intenso con perlage elegante. Al naso offre note di crosta di pane e piccoli frutti rossi, con ricordi di erbe aromatiche. Palato vibrante di notevole acidità. Finale persistente.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, si accompagna bene con prosciutto crudo e piatti di pesce, soprattutto crostacei. Da servirsi a 6-8 °C.

Elevazione

Almeno 40 mesi sui lieviti

Vitigni

Pinot nero



I Distillati

Buttafuoco Chinato Ambrosia



Nella mitologia greca l'ambrosia è la bevanda degli Dei. La nostra ambrosia è un vino chinato, dal gusto suadente, elegante e ricco di sfumature che unisce il corpo del Buttafuoco Storico agli aromi delle erbe officinali (china calissaia, legno di quasso, radice di genziana, semi di cardamomo, bacche di ginepro...).

Grappa di Buttafuoco Storico

Grappa secca ottenuta dalle vinacce delle uve del Buttafuoco Storico Vigna Sacca del Prete.

La distillazione avviene in maniera discontinua in alambicchi di rame e la grappa, dopo la rettifica, riposa per almeno un anno.

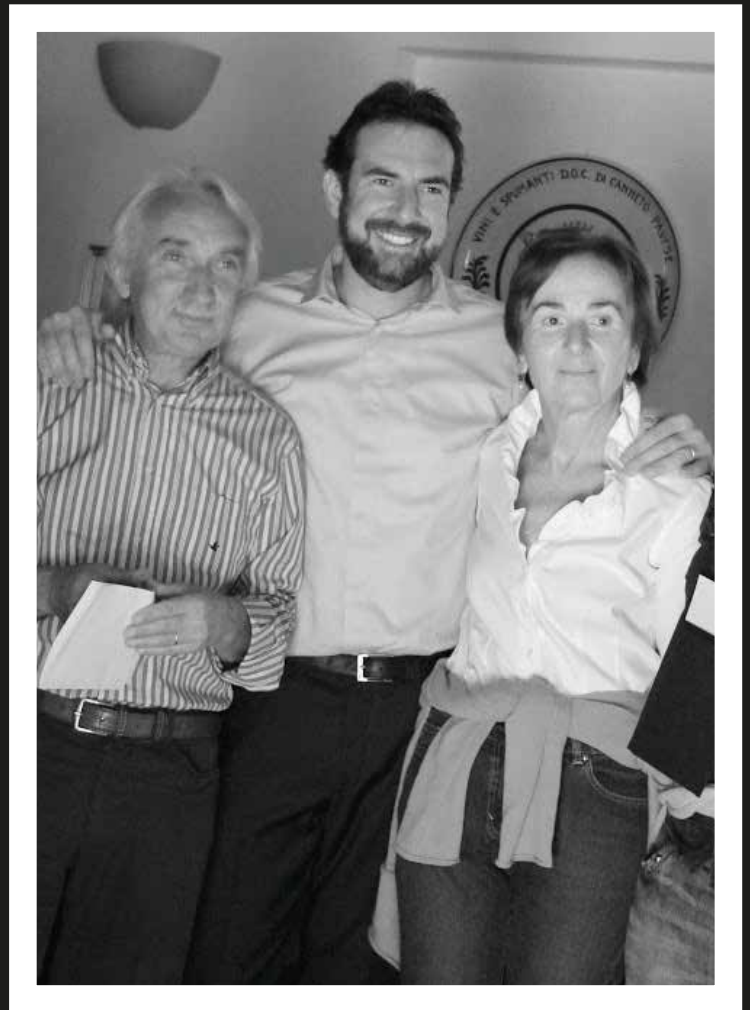
Bianca, con naso intenso di frutta appassita, frutta secca e note minerali.



La nostra Famiglia



Scopri di più!



Contatti

Azienda Agricola
GIULIO FIAMBERTI

Via Chiesa, 17 - 27044 Canneto Pavese (PV)

Telefono: +39 038588019

Email: info@fiambertivini.it

www.fiambertivini.it

