



FIAMBERTI

L'**azienda agricola Giulio Fiamberti** è una delle più antiche dell'Oltrepò Pavese e della Lombardia: la nostra storia inizia infatti oltre **200 anni** fa, nel **1814**, con l'acquisto della vigna Solenga. Da allora, otto generazioni della **famiglia Fiamberti** hanno proseguito questa tradizione.

I vigneti di proprietà, allevati secondo principi di **sostenibilità ambientale**, si estendono sulle ripide e assolate pendenze delle **colline di Canneto Pavese**, in Valle Versa, uno dei centri vinicoli italiani di maggiore storia: qui la coltivazione della vite è sempre stata la principale attività, e ancor oggi, infatti, ben 461 ettari su un'area totale di 581 sono coperti da vigneti.

La nostra produzione include soprattutto vini rossi da vitigni autoctoni (**croatina, barbera, uva rara e ughetta di Canneto**) e Metodo Classico da uve **pinot nero**.

Oltre alla tradizionale **Bonarda frizzante**, offriamo due vini DOC che possono essere prodotti solo in pochissimi comuni dell'Oltrepò Pavese orientale: il **Sangue di Giuda**, un rosso dolce frizzante dal basso grado alcolico, e il **Buttafuoco**, un rosso da invecchiamento di grande struttura. Facciamo parte del **Consorzio Club del Buttafuoco Storico**, un'associazione nata nel 1996 per tutelare e promuovere questo vino di tradizione.

Attualmente, stiamo rivolgendo grande cura alla produzione di bollicine **Metodo Charmat** e **Metodo Classico** bianco e rosé di altissima qualità, nel solco di una tradizione spumantistica che in Valle Versa risale alla prima metà del Novecento.

*“Il vino è storia e geografia liquida,
non si fa senza terreno e tradizione”*

Giulio Fiamberti