



LA SBERCIA



L'AZIENDA

L'azienda agricola La Sbercia sorge nell'omonima frazione del comune di Borgoratto Mormorolo, nel cuore dell'Oltrepo' Pavese.

L'azienda dispone di 32 ettari di terreno vitato, e si estende con i suoi appezzamenti nei Comuni di Borgoratto Mormorolo e Borgo Priolo.

La Sbercia si impegna costantemente ad effettuare una selezione del prodotto a partire dalla vocazione del terroir, proseguendo con l'individuazione di adeguati sestri d'impianto, del sistema di allevamento, delle tecniche di potatura e diradamento dei grappoli, al fine di ottenere un prodotto di elevate caratteristiche qualitative.

Allo scopo di ottenere un prodotto genuino, che conservi al massimo le caratteristiche organolettiche, proprie del vitigno originale, l'azienda predilige l'affinamento naturale.





I VIGNETI

I vigneti sono stati scelti rispettando un'accurata selezione clonale; essi sorgono in una zona squisitamente vocata per la produzione di uve bianche Riesling e Pinot, ma nella fascia collinare più alta, dai vigneti storici si ottengono uve rosse che danno origine a riserve caratterizzate da una struttura importante e da una complessità aromatica che sorprende.

I nostri appezzamenti sono piccole realtà con caratteristiche e pregi individuali, e noi ci adoperiamo al meglio per sviluppare le naturali potenzialità che fanno di ogni nostro vigneto un luogo unico e irripetibile.

I nostri vigneti:

- | | | |
|-----------------------|--------------------------|-------------------------|
| - Vigna dei Ginepri | - Vigna dei Sette Filari | - Vigna Tupò |
| - Vigna del Galà Alto | - Vigna del Pozzo | - Vigna Nani |
| - Vigna Margaria | - Vigna Orzino | - Vigna Teani |
| - Vigna Lagazzo | - Vigna del Traverso | - Vigna Persuchè |
| - Vigna del Pavese | - Vigna Campo Sopra | - Vigna Isola |
| - Vigna del Tuscanè | - Vigna Parma | - Vigna delle Rose |
| - Vigna del Giarò | - Vigna Gilarda | - Vigna dei Cavalli |
| - Vigna Verdi | - Vigna Fornace Nuova | - Vigna del Sublimerlot |
| - Vigna Lagovilla | - Vigna Fornace Vecchia | - Vigna Casa Romano |



PETRAFOGALIA

BONARDA

Vino rosso vivace

Denominazione: Bonarda dell'Oltrepò Pavese - D.O.C.

Vitigni: Croatina 100%

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino carico con riflessi violacei, profumo fine, intenso e vinoso con chiaro sentore fruttato di marasca e mora. Di buona morbidezza con retrogusto fruttato intenso.

Abbinamenti: Salumi, ravioli di carne, arrosti di selvaggina e carni rosse.

Temperatura di servizio: 15 - 18°C

AMAIA

BARBERA

Vino rosso vivace

Denominazione: Barbera - I.G.T.

Vitigni: Barbera 100%

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso granata, intenso e brillante, profumo delicato con chiari sentori di marasca e viola. Asciutto e corposo, è dotato di buon carattere.

Abbinamenti: Bolliti, carni rosse, cacciagione nobile.

Temperatura di servizio: 15 - 18°C



BORGALTO

RIESLING

Vino bianco vivace

Denominazione: Riesling - D.O.C.

Vitigni: Riesling Italico 100%

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo dorato con riflessi verdognoli, profumo persistente, delicatamente fruttato. Gusto armonico, fresco e coinvolgente.

Abbinamenti: Ottimo aperitivo. Accompagna antipasti magri, primi piatti delicati e a base di verdure, frittate, crostacei, pesce (tipo orata alla genovese) e pizza margherita.

Temperatura di servizio: 6 - 8°C



BOMA

CHARDONNAY

Vino bianco vivace

Denominazione: Chardonnay - I.G.T.

Vitigni: Chardonnay 100%

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino chiaro, sentori aromatici di rosmarino e miele. Gusto leggermente vivace, ha sapore fresco, delicatamente secco.

Abbinamenti: Ideale come aperitivo, accompagna primi piatti leggeri, carni bianche, zuppe di pesce, molluschi.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C



MIRIS

MOSCATO

Vino dolce vivace

Denominazione: Vino bianco dolce

Vitigni: Moscato Bianco 100%

Caratteristiche organolettiche: Colore brillante, giallo paglierino con riflessi dorati. Aroma intenso, fragrante, quasi penetrante, franco, ha lunga persistenza aromatica. Gusto armonico, fresco, di buona struttura.

Abbinamenti: Pasticceria secca, torta di mele, crostate e semifreddi.

Temperatura di servizio: 10 - 12°C



ROCA

PINOT GRIGIO

Vino rosè leggermente vivace

Denominazione: Pinot Grigio - D.O.C.

Vitigni: Pinot Grigio 100%

Caratteristiche organolettiche: Colore rosa ambrato con riflessi ramati; profumo fragrante, elegante, caratterizzato da sentori di fiori e frutta matura. Gusto intenso, morbido, equilibrato, con una piacevole persistenza.

Abbinamenti: Accompagna antipasti caldi, arrosti di pesce (al forno e alla griglia), formaggi saporiti e piccanti.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C



PURPUREO

MERLOT

Vino rosso fermo

Denominazione: Merlot - I.G.T.

Vitigni: Merlot 100%

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso granato con riflessi violacei. Profumo intenso di mora. L'affinamento dona ancora un bouquet di cacao e caffè. Gusto pieno, morbido, bilanciato nel corpo.

Abbinamenti: Primi piatti saporiti, carni alla griglia o stufate, arrostiti di manzo e di maiale, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16 - 18°C

MALGHERIA

BARBERA

Vino rosso fermo

Denominazione: Barbera - D.O.C.

Vitigni: Barbera 100%

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino brillante, profumo intenso; sentori ben definiti di frutti rossi maturi. Gusto profondo, si avvertono i tannini dolci.

Abbinamenti: Salumi, paste ripiene a base di carne, ma anche selvaggina, arrostiti, grigliate e qualche formaggio molto stagionato.

Temperatura di servizio: 18 - 20°C



LARGANTA

BIANCO

Vino bianco vivace

Denominazione: Bianco - D.O.C.

Vitigni: Riesling Italico 100%

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo tenue con sfumature verdognole, profumo fruttato con note di mela cotogna e pompelmo. Al palato risulta fresco e asciutto, dal corpo delicatamente aromatico.

Abbinamenti: Eccellente con pesce al forno, molluschi e crostacei; ottimo con formaggi caprini, si abbina molto bene anche a carni bianche, risotti di mare o verdure.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C

MAIMARÁ

PINOT GRIGIO

Vino bianco fermo

Denominazione: Pinot Grigio - D.O.C.

Vitigni: Pinot Grigio 100%

Caratteristiche organolettiche: Colore leggermente rosato, sentori di ginestra, acacia, frutta matura e secca. Piacevolmente fresco, sapido.

Abbinamenti: Formaggi, salumi magri, risotti di pesce e di verdure, torte salate e carni bianche.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C





SINEMURI

ROSSO

Vino rosso fermo millesimato

Denominazione: Vino Rosso

Vitigni: Blend di vitigni autoctoni

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino vivace e vivo. Note fresche e fragranti di frutta rossa. Gusto armonico, con tannini morbidi e vellutati che lo rendono particolarmente piacevole nella beva. Scattante ed equilibrato.

Abbinamenti: Primi ricchi (come lasagne o cannelloni), salumi, grigliate di carne, pollo e arrostiti.

Temperatura di servizio: 16 - 18°C

SINEMURI

BIANCO

Vino bianco fermo millesimato

Denominazione: Vino Bianco

Vitigni: Blend di vitigni autoctoni e internazionali.

Caratteristiche organolettiche: Colore paglierino brillante con riflessi verdognoli; profumo fresco. Note fresche e fragranti di frutta rossa. Gusto morbido, fragrante e sapido.

Abbinamenti: Ideale per aperitivo, antipasti, piatti di pesce e carni bianche; ottimo con i formaggi giovani.

Temperatura di servizio: 6 - 8°C



GINEPRI ROSSO

CABERNET SAUVIGNON

Vino rosso fermo

Denominazione: Cabernet Sauvignon - D.O.C.

Vitigni: Cabernet Sauvignon 100%

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso amarena con riflessi vivi, ha buona viscosità; profumo intenso, fruttato e speziato. Dimostra buona struttura e lunga persistenza aromatica; si evidenzia il buon equilibrio.

Abbinamenti: Accompagna piatti a base di verdure, carni alla griglia, cacciagione nobile, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16 - 18°C

GINEPRI BIANCO

SAUVIGNON BLANC

Vino bianco fermo

Denominazione: Sauvignon Blanc - D.O.C.

Vitigni: Sauvignon Blanc 100%

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo intenso; profumo aromatico, dai chiari sentori di peperone verde e ortica. Buon corpo, gli aromi e il gusto conservano la freschezza della frutta e dei fiori con un'acidità piacevolmente apprezzabile.

Abbinamenti: Si accosta ai piatti di pesce alla griglia o in frittura e ad alcuni formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C



LAGÀS

PINOT NERO

Vino rosso fermo

Denominazione: Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese - D.O.P.

Vitigni: Pinot Nero 100%

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino vivo con sfumature amaranto, consistente.

Profumo elegante, fragrante, con cadenze fruttate di marasca, lampone maturo e ribes nero ma anche di sottobosco e di liquirizia.

Gusto molto morbido, con un tannino ben percettibile ma armonico, lunga persistenza.

Abbinamenti: Ottimo con carni rosse brasate, pasta fresca ripiena, gnocchi al ragù di lepre e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16 - 18°C



WELSCH

VINO SPUMANTE BRUT

Metodo martinotti

Vitigni: Riesling Italicò 100%, cloni antichi

Vinificazione: Metodo Martinotti

Caratteristiche organolettiche: Colore paglierino vivace; perlage fine e persistente con una spuma molto morbida. Profumo fresco, intenso, cremoso; si distinguono il tipico sentore di mela appena matura. Gusto seducente e dinamico.

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo e con antipasti, si accompagna molto bene a risotti, a paste ripiene delicate, a secondi di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: 6 - 8°C

WELSCH ROSÉ

VINO SPUMANTE BRUT

Metodo martinotti

Vitigni: Pinot Grigio 100%

Vinificazione: Metodo Martinotti

Caratteristiche organolettiche: Colore rosa brillante; perlage fine e persistente con una spuma molto morbida. Profumo gentile, ammiccante e ricco di sensazioni fruttate. Vivacemente armonico, combina intensità ed eleganza, con una buona complessità.

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo, ma anche a tutto pasto; intrigante l'abbinamento con salumi e formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 6 - 8°C



MONTARIÀL

PINOT NERO BRUT

Metodo classico

Vitigni: Pinot Nero 85%, Chardonnay 15%

Vinificazione: Tradizionale metodo classico

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino brillante; perlage fine e persistente con una spuma molto morbida. Profumo fruttato, elegante. Gusto morbido, con una piacevole freschezza che conferisce al palato una buona consistenza e struttura.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, a tutto pasto ed è gradevolissimo anche fuori pasto.

Temperatura di servizio: 6 - 8°C

MONTARIÀL ROSÉ

PINOT NERO BRUT ROSATO

Metodo classico

Vitigni: Pinot Nero 85%, Chardonnay 15%

Vinificazione: Tradizionale metodo classico

Caratteristiche organolettiche: Colore rosa tenue velo di cipolla; perlage fine e persistente con una spuma molto morbida. Profumo di fiori appena sbocciati e frutta fresca. Gusto avvolgente, morbido, con una vena sapida fine ed una piacevole freschezza.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, a tutto pasto ed è gradevolissimo anche fuori pasto.

Temperatura di servizio: 6 - 8°C



ARMUAR

PINOT NERO PAS DOSÉ

Metodo classico

Vitigni: Pinot Nero 85%, Chardonnay 15%

Vinificazione: Tradizionale metodo classico

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino vivace; perlage fine e persistente con una spuma molto morbida. Profumo fresco, intenso, cremoso; si distinguono il tipico sentore di crosta di pane con una bella vena di mandorla fresca, fieno e vaniglia. Gusto morbido, quasi croccante, molto sapido, dotato di un'acidità calibrata e di grande dinamismo.

Abbinamenti: Ottimo sempre: come aperitivo, a tutto pasto ed è gradevolissimo anche fuori pasto grazie alla morbidezza equilibrata che lo caratterizza. Accompagna bene i primi piatti a base di pesce e di verdure gratinate, pesce al cartoccio, alla griglia, in frittura; risulta perfetto, ad esempio con baccalà, branzino e orata. Comunque da non dimenticare anche l'abbinamento con paste ripiene delicate e con carni bianche.

Temperatura di servizio: 6 - 8°C





LA SBERCIA
OLTREPÒ PAVESE

Loc. La Sbercia
Borgoratto Mormorolo - PV
ITALY

Tel. +39.0383.872.319

Cell. +39.338.3876.007

www.lasbercia.it - info@lasbercia.it