

*C'era
una volta.*



Buttafuoco

Oltrepò Pavese - Denominazione di Origine Controllata

PROVENIENZA:

Oltrepò Pavese

VITIGNO:

Croatina, Barbera, Uva rara

TERRENO:

Argilloso con marna calcarea e gessi sito intorno al 45° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Guyot.

RACCOLTA:

Manuale in cassetta

VINIFICAZIONE:

Pigiadiraspatura delle uve con macerazione prefermentativa per estrarre colore e profumi, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO:

In vasche di acciaio Inox. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità

IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA:

14% vol.

COLORE:

Rosso rubino carico con leggere venature granate

OLFATTO:

Molto intenso, con sentori di frutti di bosco, mora, lampone, ribes nero, nota speziata, caffè e cioccolato.

GUSTO:

Secco, pieno e robusto, note di chiodi di garofano e pepe nero, tannini equilibrati.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Secondi di carne brasata e grigliata, selvaggina di pelo e di piuma, formaggi stagionati.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Angus alla griglia - Argentina
Fajitas - Messico

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° - 18° C

CURIOSITÀ:

Il nome pare derivare dal dialettale "al buta me al fogh" che significa "scalda come il fuoco", in relazione al fatto che si tratta di un vino di carattere e corpo. Un'altra leggenda narra di una nave dell'impero Austro-Ungarico a cui fu dato il nome di Buttafuoco in ricordo di una compagnia di marina dislocati in Oltrepò occupati a combattere contro l'esercito del Regno di Sardegna in Oltrepò. Più che occuparsi però dell'acqua del fiume Po, i marinai si sarebbero occupati del vino di cantina delle proliferi valli. La bontà del vino prodotto, appunto il Buttafuoco, avrebbe mitigato gli animi dei soldati imperiali da renderli facilmente propensi ad operazioni di pace più che ad operazioni di Guerra.

