C'era una volta...

Buttafuoco DOC

Vino Rosso Fermo

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 compattere 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 prolifere valli. La bontà del vino prodotto, appunto il Buttafuoco, avrebbe mitigate gli animi dei soldati imperiali da renderli facilmente propensi ad operazioni di pace più che ad operazioni di Guerra.

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013

Buttafuoco / DOC Oltrepò Pavese:

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 colori 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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 – 18°C

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Angus alla griglia – Argentina, Fajitas – Messico