



FIAMBERTI



**BUTTAFUOCO  
IL CACCIATORE**  
**BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC**

ANNATA: 2018.

VITIGNI: croatina (60%), barbera (30%), uva rara (5%) e ughetta di Canneto (5%), provenienti da vigneti di proprietà siti a un'altitudine di circa 250-300 m s.l.m. in Canneto Pavese, Castana e Stradella.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: sud.

TERRENO: misto, con prevalenza di ghiaie e arenarie.

CONDUZIONE DEI VIGNETI: coltivazioni a basso impatto ambientale con inerbimento dei terreni e nessun utilizzo di diserbanti. Nessuna irrigazione né concimazione inorganica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con un solo capo a frutto.

RESA: circa 80 quintali per ettaro (resa uva/vino: circa 60%).

VENDEMMIA: manuale nella prima settimana di ottobre.

VINIFICAZIONE: diraspapigiatura, fermentazione alcolica a cappello sommerso con lieviti indigeni in vasche di cemento a temperatura controllata. Rimontaggi quotidiani e follature ogni 2 giorni fino al termine della fermentazione alcolica. Lunga macerazione di circa 22 giorni sulle vinacce. Svinatura, travaso in carati di rovere del Massiccio Centrale da 225 l e 500 l, fermentazione malolattica in legno. Affinamento in legno diversificato (6, 12 e 18 mesi), assemblaggio in acciaio delle tre basi e affinamento in bottiglia per circa 4 mesi prima della commercializzazione.

FORMATI: bottiglia 375 ml; bottiglia 750 ml; bottiglia magnum 1,5 l.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosso intenso; *bouquet* complesso con note di frutta rossa sotto spirito, spezie e sentori balsamici; in bocca è caldo, pieno, di grande struttura.

ABBINAMENTI: bene su piatti di selvaggina e carni rosse; ottimo con bolliti, brasati e stufati, è da provare anche con formaggi a media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

**DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO (11/2019)**

- Grado alcolico: 14,41% vol
- Zuccheri residui: < 2,0 g/l
- Acidità totale: 6,1 g/l
- Solfiti aggiunti: 38 mg/l

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2015.