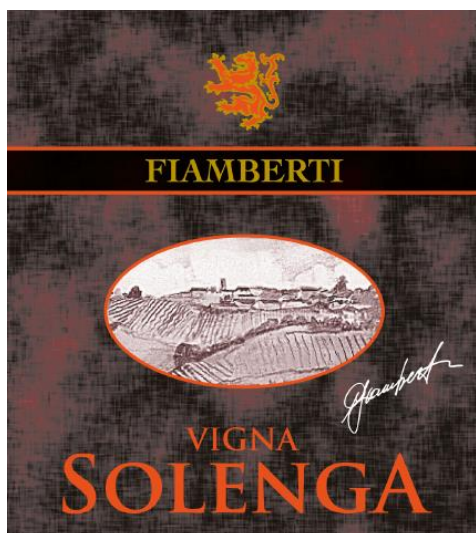




FIAMBERTI



BUTTAFUOCO STORICO VIGNA SOLENKA

BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

Il Buttafuoco Storico Vigna Solenga è una delle etichette del **Club del Buttafuoco Storico**, associazione di produttori uniti nella valorizzazione di questo vino che può essere prodotto in soli sette comuni dell'Oltrepò Pavese orientale.

VENDEMMIA: 2015.

UVE: croatina (60%), barbera (30%), uva rara (5%) e ughetta di Canneto (5%), provenienti dalla storica vigna Solenga, di proprietà dell'azienda dal 1814, sita a un'altitudine di 100-300 m s.l.m. in Stradella.

ESPOSIZIONE DEL VIGNETO: sud.

TERRENO: ghiaioso su conglomerati di Rocca Ticozzi.

CONDUZIONE DEL VIGNETO: 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 60 quintali per ettaro (resa uva/vino: circa 45%).

VENDEMMIA: manuale nell'ultima settimana di settembre.

VINIFICAZIONE: pigiodiraspatura, fermentazione alcolica a cappello sommerso con lieviti indigeni (tecnica del *piéd de cuve*) in vasche di cemento a temperatura controllata. Rimontaggi quotidiani nei primi 15 giorni (poi ogni 2 giorni) e follature inizialmente ogni 2 giorni (poi ogni 4) fino al termine della fermentazione alcolica. Lunga macerazione di almeno 50 giorni sulle vinacce. Dopo la svinatura, il vino è affinato per circa 2 anni e mezzo in legno: una parte in *barrique* di rovere di Allier con diversi gradi di tostatura a fuoco e a vapore, e una parte in *tonneau* di rovere di Allier, Cher, Tronçais e Vosges. Ulteriore affinamento di 7 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

FORMATI: bottiglia 750 ml.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosso rubino intenso; *bouquet* complesso ed elegante con note di frutta rossa sotto spirito, spezie e sentori balsamici; il sorso è netto, calibrato, energico.

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO (02/2019)

Alcool: 15,50% vol
Zuccheri residui: 1,5 g/l
Acidità totale: 6,5 g/l
Solfiti aggiunti: 50 mg/l

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1996.