

BUTTAFUOCO 2015

Bruno Verdi

Denominazione: Oltrepò Pavese Buttafuoco Doc.

Uvaggio: Croatina 65%, Barbera 25% e Uva Rara 10%.

Tipologia: Rosso fermo.

Grado alcolico: 14% Vol.

Acidità totale: 5,7 g./l.

Anidride solforosa: 56 mg/l

Vigneti: Comune di Canneto Pavese e Castana.

Altitudine 150/200 m. s.l.m. densità media 4000c./Ha.

Forma di allevamento: Spalliera tradizionale, potatura Guyot semplice.

Resa uva/Ha.: Q.li 90, 1,5 Kg./ceppo.

Raccolta delle uve: Manuale, con trasporto immediato alla cantina in piccoli contenitori di acciaio inox.

Vinificazione: Diraspapigiatura soffice. Macerazione pre-fermentativa a freddo del mosto per 2 gg. con rimontaggi morbidi. Successiva fermentazione per 4 giorni in vinificatore con intensi rimontaggi e rotture di cappello sfruttando la CO² prodotta, quindi senza l'utilizzo di pompe o pale meccaniche al fine di ottenere un vino rosso concentrato e con molto calore ma con pochi tannini.

Maturazione: Fermentazione malolattica subito dopo quella alcolica in grandi botti di legno per 2 mesi al solo scopo di affinare e microssigenare il vino.

Filtrazione e imbottigliamento: Il vino già stabilizzato dal legno non ha bisogno di particolari trattamenti se non una filtrazione leggera.

Colore: Rosso rubino intenso brillante con toni tra il porpora e il violaceo.

Profumo: Pieno, armonico, di buona vinosità con gradevole sentore di piccoli frutti rossi.

Sapore: Abbastanza morbido, pieno, fresco, leggermente tannico di ottima struttura con sensazioni di austerità e persistenza.

Abbinamenti: Primi piatti saporiti, arrostiti di carni rosse, formaggi.

Riconoscimenti:

4 STELLE Guida Vinibuoni d'Italia 2017



Azienda Agricola Verdi Paolo
Via Vergomberra 5
27044 Canneto Pavese - PV
Tel.038588023
info@brunoverdi.it
www.brunoverdi.it