

## BUTTAFUOCO 2016

**Denominazione:** Oltrepò Pavese Buttafuoco Doc.

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

**Tipologia:** Rosso fermo.

**Grado alcolico:** 14% Vol.

**Acidità totale:** 5,6 g./l.

**Anidride solforosa:** 40 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:** Diraspigiatura 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 CO<sup>2</sup> prodotta, quindi senza l'utilizzo di pompe o pale meccaniche al fine di ottenere un vino rosso concentrato con molto colore e pochi tannini.

**Maturazione:** Fermentazione malolattica subito dopo quella alcolica in vasche di cemento.

**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:

**91/100 Eccellenza** Guida Maroni 2018

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