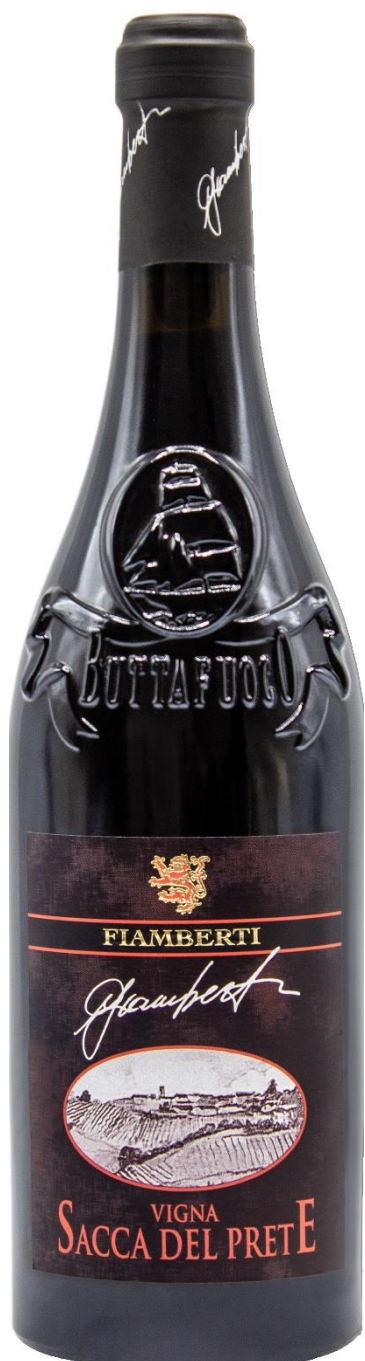




FIAMBERTI



**BUTTAFUOCO STORICO**  
**VIGNA SACCA DEL PRETE**  
**BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC**

Il Buttafuoco Storico Vigna Sacca del Prete 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 di proprietà Sacca del Prete sita in Canneto Pavese a 250-300 m s.l.m. di altitudine. L'impianto della vigna, iniziato nel 1990, è stato ultimato nel 1997. La prima vendemmia è stata nel 2007.

**ESPOSIZIONE DEL VIGNETO:** sud-est, sud, sud-ovest.

**TERRENO:** misto (ghiaia, arenaria e argilla).

**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 70 quintali per ettaro (resa uva/vino: circa 45%).

**VENDEMMIA:** manuale nell'ultima settimana di settembre.

**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 almeno 50 giorni sulle vinacce. Svinatura, travaso in carati di rovere francese del Massiccio Centrale da 225 l e 500 l, fermentazione malolattica in legno. Affinamento in legno per 30 mesi e in bottiglia per almeno 8 mesi prima della commercializzazione.

**FORMATI:** bottiglia 750 ml.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** colore rosso rubino intenso; *bouquet* complesso con note di frutta rossa sotto spirito, spezie, caffè e sentori balsamici; in bocca è caldo, di gran corpo e 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 (03/2019)**

- Grado alcolico: 15,40% vol
- Zuccheri residui: 2,3 g/l
- Acidità totale: 6,3 g/l
- Solfiti aggiunti: 45 mg/l

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 2007.