



Buttafuoco



DENOMINAZIONE

Denominazione di Origine Controllata, nasce in una zona detta

VITIGNI

Barbera - Croatina - Uva rara - Vespolina (Ughetta della Solinga). Sono allevati a guyot (tralcio produttivo rinnovato) con basse rese a ettaro. Le percentuali dell'uvaggio variano secondo l'andamento climatico, che ne determinano anche i tempi di raccolta che solitamente avvengono fine settembre, primi di ottobre.

VINIFICAZIONE

Le uve dopo essere state accuratamente scelte e raccolte a mano vengono pigia diraspate, fatte fermentare con i loro lieviti indigeni. Le bucce vengono rimontate con lunghe macerazioni (20-25 giorni). Affinamento in fusti di rovere per circa un anno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino rosso fermo, colore rubino con riflessi granati e profumi fini di viola, frutta matura, cuoio e liquirizia. Sapore ampio, asciutto e armoniosi. Può presentare un leggero fondo naturale in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si consiglia di servire in ampi bicchieri a 18 °C.

ABBINAMENTO

Accostamento a piatti di carne importanti, bolliti misti e risotti della tradizione lombarda esempio "Risotto alla Milanese".