

BUTTAFUOCO RISERVA

Vino ottenuto da uve Barbera, Croatina e Uva Rara. Vigna Praposollo

UVE

Barbera 80%, Croatina, Uva Rara in percentuali varie.

VIGNETI

Le uve provengono da vecchi vigneti. Allevamento a Guyot. mt 1,80 interfilare, mt 1,00 interceppo. Carico di gemme per ceppo 10-18. Terreno di medio impasto con buona dotazione di sostanza organica. I vigneti sono inerbiti e come concime viene utilizzata l'erba di sfalcio. I trattamenti con antiparassitari a basso impatto ambientale sono effettuati solo quando la situazione meteorologica stagionale lo richiede. Diradamento post fioritura 7-10%.

RESA

40-50 q ha.

VENDEMMIA

Inizio ottobre con raccolta e selezione manuale delle uve.

ALCOOL

13,5% volume.



VINIFICAZIONE

In vasche di acciaio previa diraspatura, contatto con le bucce per 15-20 giorni. La vinificazione è effettuata senza aggiunta di solforosa che il vino sviluppa naturalmente dal lungo contatto con le bucce.

AFFINAMENTO

In vasca per tre mesi, in barrique sempre di secondo-terzo passaggio, per minimo 18 mesi, quindi in bottiglia minimo 60 giorni.

DEGUSTAZIONE

Nel bicchiere il vino appare rosso granato. Buona consistenza. Intenso e complesso, fine. Note di spezie dolci, tabacco, frutta rossa matura. In bocca è caldo con buona morbidezza. Ancora abbastanza fresco, tannini morbidi. Buone l'intensità e la persistenza gustativa. La presenza di eventuali tracce di deposito è segno dell'evoluzione naturale del vino.

SERVIZIO

Per esaltare al meglio le caratteristiche gusto olfattive del vino si consiglia di degustarlo alla temperatura di 18-20°C. E' quindi consigliabile prelevare la bottiglia dalla cantina almeno 24 ore prima di servirla e stapparla almeno tre ore prima di degustarla.

ABBINAMENTI

Ottimo sui piatti della nostra tradizione come ravioli di carne, brasato, selvaggina in umido con polenta. Carni rosse alla brace. Formaggi stagionati.

