



CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi

Buttafuoco

Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese Doc

Annata: 2017

Vitigno: Croatina, Barbera, Uva Rara

Caratteristiche

Colore rosso rubino carico. Olfatto complesso caratterizzato da sentori di more, prugna e una leggera tostatura. Al palato è fresco ma allo stesso avvolgente con una buona persistenza gustativa.

Vigneti

Esposizione: fascia di prima collina con esposizione sud-est, altitudine 250 m.s.l.m.

Terreno: Calcereo Argilloso

Forma di Allevamento: Guyot

Densità di impianto: 5500 piante / Ettaro

Vendemmia

Modalità di Raccolta: manuale

Epoca di raccolta: seconda decade di Settembre

Resa ettaro: 90 Q/Ettaro

Vinificazione

Le uve, presenti assieme nello stesso vigneto, sono raccolte manualmente in cassette da 20 kg e poste per una notte in cella frigo a 10°C.

L'indomani mattina i grappoli sono diraspati, gli acini selezionati dalla cernita ottica e successivamente pigiati delicatamente. Il pigiato viene caricato in fermentini di acciaio per gravità, senza l'utilizzo di pompe.

Dopo una macerazione a freddo (10°C) di 48 ore parte la fermentazione alcolica con frequenti rimontaggi per circa 14 giorni. Successivamente il vino affina 12 mesi parte in acciaio e parte in tonneaux di rovere da 5 hl e botti di rovere da 15 hl

Dati analitici all'imbottigliamento:

Accol: 14% Vol

Acidità Totale: 4,8 grammi/litro

Acidità Volatile: 0,45 grammi/litro

Contiene Solfiti

