



## **Scheda Tecnica**

### **Febbraio2021**

#### **I terreni del Buttafuoco Storico**

La Zona Storica di produzione del Buttafuoco è situata in Oltrepò Pavese in provincia di Pavia, più precisamente in quel territorio chiamato “lo Sperone di Stradella”, delimitato a Ovest dal torrente Scuropasso, a Est dal torrente Versa, a Nord dalla Pianura Padana, a Sud dai confini comunali di Castana e di Pietra de Giorgi e a metà attraversato dal quarantacinquesimo parallelo.

Il territorio comprende i comuni di Broni, Canneto Pavese, Castana, Cigognola, Montescano, Stradella e Pietra de' Giorgi.

Il clima è abbastanza freddo in inverno, ma caldo e ventilato in estate, di solito non interessato dalle nebbie del catino padano. La felice esposizione delle vigne permette una lunga insolazione giornaliera, mentre nelle ore serali correnti ascensionali calde si insinuano fra i filari. Tutto ciò garantisce una maturazione graduale e completa dei grappoli.

Questo territorio seppur piccolo, la cui superficie è di circa duemila ettari per una popolazione di circa tremila abitanti, è caratterizzato da ambienti sia geologici che pedologici molto differenti, da cui deriva la peculiarità di ogni vigna di esprimere un carattere assolutamente originale nei vini da essa prodotti.

#### **Il territorio del 45° parallelo**

22 ettari e 15 vigne, tra i comuni di Castana, Canneto Pavese e Montescano. Tutti situati lungo il 45° parallelo, la latitudine enologica perfetta. Il territorio è quello dell'Oltrepò Pavese, una terra vocata da sempre al vino, di cui il Buttafuoco Storico rappresenta un'avventura nuova: lo statuto registrato il 5 marzo 1996, che vincola i soci del Club a rispettare un rigido regolamento interno, prevede abitudini e caratteristiche adottate per la prima volta in questo territorio. Come l'idea di un vino rosso fermo, strutturato e pronto a invecchiare o la scelta di produrre in quantità minore, scegliere con cura per ottenere la massima qualità e raggiungere così il successo alla pari dei grandi competitor italiani.

#### **La macerazione congiunta**

Il profumo e il sapore di questo vino sono lo specchio delle caratteristiche organolettiche del suo territorio, grazie alla fermentazione con macerazione congiunta. I Vignaioli conoscono terroir e potenzialità dell'Oltrepò e selezionano i vini autoctoni adattabili all'ambiente, danno la giusta proporzione ad ognuno di loro cercando un prodotto finito che eccelle sugli altri. Il Buttafuoco Storico è frutto di uve dalla resa diversa: 50 % Croatina che regala al vino l'intensità tannica, il colore e i sentori di frutta rossa; poi un 25% di Barbera, che forma con la sua acidità la spina dorsale del vino e permette una maggiore estrazione dalle vinacce della Croatina; è poi arricchito da Ughetta di Canneto e Uva Rara, due uvaggi importanti che danno note di eleganze e una piacevole austerità.

## **Il disciplinare**

Per la produzione di Buttafuoco Storico sono ammesse solo quelle vigne che storicamente hanno nei secoli generato buttafuoco di altissima qualità, posizionate all'interno della "zona storica" e iscritte all'albo vigneti di Regione Lombardia con il loro nome tradizionale. Tutte le pratiche colturali devono mirare alla ricerca della massima qualità e al rispetto dell'ambiente. Le forme di allevamento ammesse sono solo quelle a vegetazione ascendente.

L'uvaggio del Buttafuoco è costituito esclusivamente da uve autoctone dell'Oltrepò: Croatina, Barbera, Uva Rara, Ughetta di Canneto.

La vendemmia non potrà essere effettuata prima della data stabilita da una apposita commissione di campagna e dovrà essere rigorosamente manuale con attenta cernita dell'uva.

La vinificazione delle uve deve avvenire in un unico vaso vinario e il risultato di questa pratica non può più essere modificato.

Il Buttafuoco affinato nel legno di rovere per almeno dodici mesi deve raggiungere la tipologia dei grandi vini rossi tranquilli: di colore carico e forte, con grande corpo e struttura, caldo nel gusto e nei profumi.

Successivamente rifinito nella storica bottiglia oltrepadana almeno per sei mesi sulla quale è impresso il marchio del Club.

Ad ulteriore garanzia verrà applicato un bollino che riporterà un numero progressivo e i fuochi dell'annata.

Il punteggio minimo richiesto al vino per potersi fregiare del marchio, sarà di ottanta centesimi secondo la scheda dell'Union International des Oenologues e sarà espresso da una commissione di cantina.

Sulla base dell'ultima degustazione viene stabilita la classifica dell'annata espressa in fuochi:

da 80/100 a 85/100 3 fuochi

da 86/100 a 90/100 quattro fuochi

da 91/100 a 95/100 cinque fuochi

da 96/100 a 100/100 sei fuochi

Il Buttafuoco Storico potrà essere presentato al pubblico e messo in commercio a partire dalla mezzanotte della seconda domenica di novembre dopo tre anni dalla raccolta.

## **I produttori**

Viticoltori, vinificatori e imbottiglieri in proprio: sono 14 i vignaioli autonomi del Buttafuoco Storico che continuano a condividere una strategia di crescita, tutti associati al Consorzio.

Azienda Vitivinicola Calvi di Davide Calvi

Tenuta la Costa di Calvi G. e C.

Azienda Agricola Colombi Francesco

Azienda Agricola Colombo Carla

Azienda Agricola Diana di Giovanni Barozzi

Azienda Vitivinicola Fiamberti Giulio

Giorgi Srl

Azienda Agricola Giorgi Franco di Giorgi Pierluigi

Azienda Agricola Il Poggio di Alessi Roberto

Azienda Agricola Maggi Francesco S.S.

Azienda Agricola Piovani Massimo

Azienda Agricola Poggio Rebasti

Azienda Agricola Quaquarini Francesco S.S.

Azienda Agricola Riccardi Luigi

Azienda Scuropasso-Moscarino