



Buttafuoco storico Vigna Ca'Bassa

Scopri il Buttafuoco Storico Vigna Ca'Bassa della Cantina Alessi, un vino rosso di grande prestigio e tradizione.

Con aromi intensi di frutta matura e spezie, questo vino è perfetto per piatti di carne rossa e formaggi stagionati. Servire a 19°C per esaltare i suoi complessi aromi e il corpo robusto.

Caratteristiche del Buttafuoco Storico Vigna Ca'Bassa

- **Vitigni:** Barbera, Croatina, Uva Rara e Ughetta di Canneto.
- **13,5% Vol**
- **75 Cl**
- **Tipologia:** Rosso Superiore Fermo
- **Residuo Zuccherino:** Minore di 3 gr. per Litro
- **Colore:** Rosso rubino intenso, profondo con riflessi granati.
- **Vinificazione:** Diraspapigiatura svinatura dopo 7/8 giorni
- **Affinamento:** 36 mesi in botti di legno grandi (opaline 15 Ettolitri) affinamento minimo in bottiglia 6 mesi.
- **Olfattive:** Il bouquet è ricco e complesso, con note di frutta rossa matura come ciliegie e prugne, arricchite da sentori di spezie, cuoio, tabacco e un tocco di vaniglia.
- **Gustative:** Al palato, il Buttafuoco Storico si presenta corposo e avvolgente, con tannini vellutati e gradevoli, ben equilibrati. Il finale è lungo e persistente, con un retrogusto che richiama le spezie e il cioccolato fondente.
- **Annate disponibili:** Dal 1999 – 2018

Abbinamenti Gastronomici

Il Buttafuoco Storico Alessi è ideale per accompagnare:

- **Piatti di carne rossa:** Perfetto con arrosti, brasati, cacciagione e carni alla griglia.
- **Formaggi stagionati:** Ottimo con Parmigiano Reggiano, Pecorino, Gorgonzola e altri formaggi a lunga stagionatura.
- **Primi piatti robusti:** Si abbina splendidamente a pasta al ragù, lasagne, pappardelle al cinghiale e risotti con funghi.

Temperatura di Servizio

Per esaltare al meglio le qualità del Buttafuoco Storico Alessi, è consigliato servirlo a una temperatura di 19°C. Questa temperatura permette di apprezzare pienamente la complessità aromatica e la struttura del vino.

La Raccolta delle Uve e la Vinificazione

Le uve destinate al Buttafuoco Storico sono raccolte manualmente nei vigneti selezionati dell'Oltrepò Pavese, garantendo solo i grappoli migliori. Ad una altitudine di 250 Metri sul livello de mare nel comune di Broni, si erge la collina Badalucca da dove nasce questo storico vino. Alla fermentazione con macerazione congiunta di uve aventi diverse caratteristiche nasce il Buttafuoco Badalucca, un vino unico di grande struttura e con componenti che gli consentono di durare intatto per molti anni. L'uvaggio del Buttafuoco storico è così composto: Croatina che apporta la struttura polifenolica, il colore e i sentori di frutta rossa. -Barbera che forma con la sua acidità la spina dorsale del vino e permette una maggiore estrazione delle vinacce della Croatina. -Ughetta di Canneto ed Uva rara che arricchiscono questo vino di note di eleganza e di piacevole austerità.

Alla svinatura il Buttafuoco Storico passa in botti di legno per un affinamento minimo di dodici mesi e quindi in bottiglia per almeno altri sei mesi. Il prodotto così ottenuto non può essere messo in commercio prima di trentasei mesi dalla vendemmia. Il risultato è un vino di grande corpo, eleganza e morbidezza, ma soprattutto è un prodotto di notevole personalità, in quanto esprime le caratteristiche organolettiche della vigna e quindi della

zona di provenienza. Un vino “Nobile” che perdura nel tempo continuando ad arricchirsi di piacevoli caratteri. Un vino unico di grande struttura e con componenti che gli consentono di durare intatto per molti anni.