

Bricco Riva Bianca Buttafuoco

Oltrepo' Pavese DOC 2012

Picchioni



Il Bricco Riva Bianca Buttafuoco è un Oltrepò Pavese Doc prodotto da Picchioni esclusivamente con uve autoctone e solo in una ristretta area dell'Oltrepò orientale. Bricco Riva Bianca è un vino dalla precisa e inconfondibile identità territoriale. Il nome Buttafuoco lo prende dalla vigna omonima. Nome attestato da un atto notarile del 1861.

Dietro c'è una leggenda che lega questo vino alla marina austro-ungarica durante la guerra di indipendenza del 1859. Una divisione fu inviata a Parpanese, nei pressi di Arena Po, con il compito di traghettare i soldati tra una riva e l'altra del Po. Quando la situazione si fece difficile i marinai austro-ungarici furono dirottati a dare man forte alle truppe di terra. Non entusiasti della loro nuova destinazione, i marinai si rifugiarono in una cantina nascosta tra le colline sopra Stradella lavando i sensi di colpa a suon di bicchieri di vino rosso. Pochi mesi dopo la marina austro-ungarica varò una nave chiamata Buttafuoco. Dal 1970 il vino ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata Oltrepò Pavese Buttafuoco.

Al di là delle storie però il Riva Bianca è indiscutibilmente uno dei Buttafuoco più interessanti dell'Oltrepò Pavese. Vino di grande struttura si produce, infatti, solo nelle annate favorevoli e dalle uve migliori.

CARATTERISTICHE

| | |
|------------------------------|------------------------------------|
| Tipo | Fermo |
| Sottotipo | Rosso |
| Disciplinare | Oltrepo' Pavese |
| Denominazione | DOC |
| Annata | 2012 |
| Nazione di produzione | Italia |
| Regione di produzione | Lombardia |
| Localizzazione | Canneto Pavese |
| Vitigno | Croatina, Barbera e Vespolina 100% |
| Gradazione | 14.00 % vol. |
| Formato | Standard (0.75 lt) |

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

| | |
|--------------------------------|--|
| Colore | Rosso rubino carico, con riflessi violacei |
| Gusto | Rotondo, morbido e piacevolmente tannico |
| Profumo | Piacevoli sentori di ciliegia e di prugna, con una gradevole nota di cioccolato |
| Abbinamenti | Secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni rosse arrosto, formaggi a media stagionatura |
| Temperatura di servizio | 16°C |

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ; Vitæ AIS 3 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Ovest

Vinificazione Questo vino è prodotto solo in annate favorevoli con uve perfettamente sane e mature. Una volta pigiate, le uve vengono lasciate a contatto con le bucce per circa 20-25 giorni.

Maturazione Il mosto viene messo in barrique. Viene imbottigliato 2 anni dopo la vendemmia

Affinamento In bottiglia per 6 mesi