ACQUISTATO IL .....

# "C'era una volta" Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese DOC 20221021

## Scalda come il fuoco

Il nome Buttafuoco pare derivi dal dialetto "al buta me al fogh" che significa "scalda come il fuoco". Del resto si tratta di un vino dotato di un bel carattere e corpo importante. Quello proposto qui da Losito & Guarini nasce da uve Croatina, Barbera e Uva Rara, vendemmiate manualmente in cassetta per essere conferite in cantina senza subire stress. La vinificazione è semplice ma accurata e prevede una prima fase di pigiadiraspatura delle uve, seguita da una macerazione prefermentativa per estrarre colori e profumi. Segue fermentazione e affinamento in vasche di acciaio inox. Rosso rubino carico con leggere venature granate, questo vino presenta profumi intensi che richiamano i frutti di bosco, la mora, il lampone e i ribes. Il tutto reso più interessante e complesso grazie a una nota speziata e di caffè. In bocca è decisamente secco e robusto, con richiami evidenti di chiodi di garofano e pepe nero.

Quella di Losito & Guarini è una bella storia tutta italiana. Inizia nel lontano 1910 quando un giovanissimo Domenico Losito parte da Trani in cerca di fortuna. Arriva a Seveso, nord di Milano, dove pochi anni dopo apre un'osteria. Si vende, ovviamente, vino al calice, in questo caso servito nella tipica "scüdela", accompagnato dalle specialità cucinate dalla moglie. Di traguardo in traguardo, l'impresa di Domenico cresce e prospera, e dall'iniziale osteria si passa a una piccola impresa che affianca alla ristorazione anche l'attività di vendita di vino a domicilio. E si arriva così fino al 1968, quando Luisa, nipote di Domenico e figlia di Michele, sposa il signor Guarini, sempre di origini pugliesi, che vendeva vino all'ingrosso a Como. La Losito & Guarini a quel punto è pronta a fare il grande salto di qualità, grazie alla costruzione di nuovi e più moderni impianti di imbottigliamento. Negli anni novanta, infine, vengono coinvolti nell'azienda di famiglia anche le nuove generazioni, rappresentate da Davide e Renato e viene aperta una nuova sede in Oltrepò. Oggi Losito & Guarini produce circa 25 milioni di bottiglie all'anno, ottenendo numerosi riconoscimenti dalla critica enogastronomica nazionale e internazionale.

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Argilloso con marna calcarea e gessi sito intorno al 45° parallelo nord. |
| **Esposizione** | Sud Est |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 4000 |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Rosso Fermo Secco DOC |
| **Provenienza** | Lombardia |
| **Uve** | Croatina, Barbera, Uva rara |
| **Gradazione** | 14% vol |
| **Temp. Servizio** | 16 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Menu di carne |
| **Vinificazione** | Pigiadiraspatura delle uve con macerazione prefermentativa per estrarre colore e profumi, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. |
| **Sensazioni** | Secco, pieno e robusto, note di chiodi di garofano e pepe nero, tannini equilibrati. |



© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821