

# 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