



# il Regolamento del Club del Buttafuoco Storico

## Produzione di Buttafuoco Storico

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 della CCIAA 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.