

BUTTAFUOCO

DOC



Uvaggio:

Croatina, Barbera, Uva Rara.

Vinificazione:

acciaio. Affinamento in bottiglia.

Note di degustazione:

Al buta me al feug espressione dialettale usata nell'Oltrepo Pavese dai vignaioli autorizzati alla produzione di questo splendido vino, che per tradizione intendono indicare sia la facilità con cui germogliano i vitigni che lo compongono, sia l'elegante struttura unita alla sua intensa alcolicità che si percepisce degustandolo.

Colore rubino carico con riflessi violacei che aumentano con l'invecchiamento.

Profumo intenso, penetrante con note di confettura di ribes, sfumature di liquirizia e spezie. Al palato equilibrato, morbido, elegante, di grande struttura. Si abbina ad un tagliere di salumi, ma si adatta perfettamente anche a secondi piatti succulenti a base di carne rossa, selvaggina, brasati o grigliati.

Temperatura di servizio: 16/18° C.