

BUTTAFUOCO STORICO



Uvaggio:

50% Croatina, 25% Barbera, 15% Uva Rara, 10% Ughetta di Canneto.

Affinamento:

minimo 12 mesi in botti di legno ed ulteriori 6 in bottiglia.

Note di degustazione:

colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo intenso penetrante con una leggera nota di liquirizia, confettura di frutta rossa con sfumature speziate.

Al palato è potente, caldo e di grande espressività, robusto ma arrotondato dall'affinamento in legno.

Ottimo in abbinamento ai primi piatti con sughi di carne, secondi piatti di brasati, bolliti, carni rosse, selvaggina, cacciagione e formaggi stagionali.

Temperatura di servizio: 16/18° C.