



Buttafuoco Otrepò Pavese DOC "Vigna la Guasca"

Rosso rubino carico, brillante, buona acidità, al naso risulta intenso, speziato, molto caldo con evidenti sentori di frutti rossi (ciliegie, prugne, more). Il palato riprende la trama degli Aromi. La struttura è potente, di forte personalità. Vigna La Guasca prende il nome dalla cascina situata nel comprensorio della Rocca di Stradella, il punto più a Nord degli Appennini esposto a Sud-Ovest. Affina in barriques di secondo, terzo passaggio, per 6 mesi.

Indicazioni:

Vino Lombardo al 100 % la tradizione dell'Oltrepò si attualizza uscendo dai soliti clichè del vino Frizzante.

Abbinamenti:

Piatti saporiti e ricchi, quaglie, pernici, faraone ripiene, arrosti di carni rosse, cinghiale e formaggi grassi di buona stagionatura.





DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	60% Croatina 30% Barbera 10% Ughetta di Canneto.
Nazione:	Italia
Regione:	Lombardia
Denominazione:	Oltrepò Pavese DOC Buttafuoco
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 5 Anni
Temperatura di servizio:	18 °C