

BUTTAFUOCO STORICO

Nasce dall'assemblaggio dei vini nati nelle vigne registrate al *Club Buttafuoco Storico*, associazione di produttori uniti nella valorizzazione di questo vino che può essere prodotto in soli sette comuni dell'Oltrepò pavese orientale.



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

Affinamento: legno.

Colore: vivace rubino consistente.

Sapore: si annuncia con visciola, ciliegia, cannella, noce moscata e un tocco di mirto. Assaggiandolo si percepisce la giovinezza, il tannino è scalpitante e il nerbo acido dona equilibrio e verticalità.

Un vino intenso, seducente e dal bel epilogo di frutti rossi croccanti.

Gradazione: 15 % VOL.

Accostamenti: ottimo in abbinamento ai primi piatti con sughi di carne, secondi piatti di brasati, bolliti, carni rosse, selvaggina, cacciagione e formaggi stagionati.

Va servito ad una temperatura di circa 18°C

Bosco del Sasso Srl Società Agricola

Frazione Roncole 8, 27044 Canneto Pavese PV

