

BUTTAFUOCO

“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 (Croatina, Barbera, Uva Rara), sia l’elegante struttura unita alla sua intensa alcolicità che si percepisce degustandolo. Di colore rubino carico con riflessi violacei che aumentano con l’invecchiamento, il Buttafuoco si abbina ad un tagliere di salumi, ma si adatta perfettamente anche a secondi piatti succulenti a base di carne rossa, selvaggina, brasati o grigliate.



Vitigno: Croatina, Barbera, Uva rara

Zona di produzione: Canneto Pavese

Terreno: argilla e sabbia

Vinificazione: acciaio

Affinamento: bottiglia

Colore: rosso rubino vivace con riflessi violacei

Profumo: intenso, penetrante con note di confettura di ribes, sfumature di liquirizia e spezie

Sapore: equilibrato, morbido, elegante, di grande struttura

Gradazione: a partire da 13,5 % VOL.

Accostamenti: a tavola è ideale per accompagnare piatti gustosi, quali carni rosse, cacciagione e formaggi a pasta dura

Va servito ad una temperatura di circa 14/16°C

Bosco del Sasso Srl Società Agricola

Frazione Roncole 8, 27044 Canneto Pavese PV

