



La Versa

BUTTAFUOCO

DENOMINAZIONE

Buttafuoco dell' O.P. DOP

UVE

Barbera, Croatina, Uva rara

VINIFICAZIONE

Le uve diraspate vengono poste in serbatoi di acciaio dove viene condotta la macerazione per 8/10 giorni ad una temperatura massima di 28°C, vengono effettuati rimontaggi e dèstage al fine di agevolare il transito dei polifenoli nobili nel vino. Segue un periodo di affinamento, in botti di legno, dove avviene la fermentazione malolattica e si affinano le asperità tanniche.

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso e trame granata. Profumo esuberante, bouquet complesso ma accessibile e gradevole, sentori di frutta rossa matura. Etereo, con ricordi di liquirizia e vaniglia. Di buona struttura, pieno e avvolgente con tannini armonici, robusto con finale equilibrato e persistente.

ABBINAMENTI

Agnolotti al brasato, selvaggina in salmi, formaggi a pasta dura stagionata, arrosti, stufati, tartufo.

SERVIZIO

16-18°C

NOTE TECNICHE

Alcol: 14 %

