

<b>DENOMINAZIONE</b>	Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese DOP
<b>TIPOLOGIA</b>	Rosso fermo
<b>UVE</b>	Croatina, Barbera, Uva rara
<b>VINIFICAZIONE</b>	Macerazione di cinque/sei giorni a temperatura controllata. Dopo svinatura, completa la fermentazione in vasche d'acciaio.
<b>CARATTERISTICHE</b>	Color rosso rubino carico, al naso gradevole, fruttato con sfumature speziate. Al palato risulta ben strutturato e pieno.
<b>ABBINAMENTI</b>	Piatti a base di cacciagione, ravioli, stufati, formaggi stagionati.
<b>SERVIZIO</b>	16-18° C
<b>NOTE TECNICHE</b>	Alcol: 13 %

