



BUTTAFUOCO dell'OLTREPÒ PAVESE doc
frizzante

VITIGNO: Barbera, Croatina, Ughetta, Uva rara

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepò Pavese (Lombardia sudoccidentale).

VENDEMMIA: a giusta maturazione (fine settembre – prima settimana di ottobre).

VINIFICAZIONE: macerazione di 4 giorni a contatto con le bucce e fermentazione alla temperatura di 25°C.

DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO: alcool 12%
acidità totale 6-6,5 g/l
pH 3,3

DEGUSTAZIONE: colore rosso rubino intenso. Profumo vinoso. Al gusto è secco, di corpo, leggermente tannico, vivace.

GRADO ALCOLICO: 12 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: salumi, arrostiti e salsicce.