

OLTREPÒ PAVESE



BoscoLONGHINO

VITICOLTORI DAL 1895



## “Buttafuoco”

*Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese D.O.C.*

Vino prodotto in una piccola zona dell'Oltrepò ed ottenuto dalla vinificazione di Barbera e Croatina, che conferiscono struttura e longevità, Uva Rara, Vespolina, che arricchiscono la resa olfattiva e il gusto. Vinificato in vasche d'acciaio a temperatura controllata, a cui segue una maturazione in legno.

**Colore:** rosso granata, invecchiando assume sfumature aranciate.

**Profumi:** al naso sprigiona una caratteristica nota vinoso, sentori di prugna e ribes con sfumature speziate.

**Sapore:** particolarmente robusto, netto e corposo, tannini vellutati di legno.

**Abbinamenti:** ottimo con polenta e selvaggina.

**Temperatura di servizio:** 18-20° C

**Grado alcolico:** 14% vol.