

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.

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.