

BUTTAFUOCO DOC OLTREPO' PAVESE

ANNATA:

2020

VITIGNO:

CROATINA, BARBERA, UVA RARA

ZONA DI PRODUZIONE:

OLTREPO' PAVESE VIGNETI IN CIGOGNOLA

ANNO DI IMPIANTO:

1986-1998-2003

RESA PER ETTARO:

50/60 Q.LI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

GUYOT

DENSITA' DI IMPIANTO:

2900/3600 CEPPI PER ETTARO

VINIFICAZIONE:

LUNGA MACERAZIONE E FERMENTAZIONE IN TINI DI ACCIAIO DA 50 HL. RIPOSA ALMENO 1 ANNO IN BOTTI DI ROVERE DA 25/50 HL. NON VIENE EFFETTUATA FILTRAZIONE SE NON PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO, EFFETTUATO A LUGLIO 2022.

CARATTERISTICHE:

COLORE ROSSO RUBINO, RIFLESSI GRANATO SCURO. MARASCA, VINOSO, NOTA MINERALE, FRUTTA MATURA, CON NOTE BALSAMICHE, AVVOLGENTE, CALDO, POCO TANNICO, ABBASTANZA MORBIDO, MOLTO PULITO.

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,5%

FORMATO:

750ML

TEMPERATURA SERVIZIO:

14°/16°

ABBINAMENTI:

FORMAGGI STAGIONATI, POLENTA, SELVAGGINA, FUNGHI E SALUMI IN GENERE



SOCIETA' AGRICOLA MONTEGUZZO SRL

VIA VALLE SCUROPASSO, 143

CIGOGNOLA 27040 (PAVIA)

C.F. E P.IVA 02790070185

MAIL: info@monteguzzovini.it

TEL: 0385/091095

