



BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC FAJRO



Classificazione: Buttafuoco dell'Oltrepo' Pavese Doc

Zona di Produzione: Montespinato

Uve: 50% Croatina 40% Barbera 10% Uva Rara e Vespolina

Vinificazione: Le uve provenienti dal cru Montespinato, sito nel comune di Cigognola, vengono raccolte interamente a mano quando è raggiunta la loro piena maturazione. Dopo la pigiadirasatura il mosto viene lasciato a macerare per 10-15 giorni in acciaio trascorsi i quali viene svinato.

Successivamente il vino, dopo un paio di travasi, viene posto ad affinarsi in tonneaux di rovere francese dove resterà per circa un anno. Nell'autunno, a due anni dalla vendemmia, il vino è quindi pronto per essere messo in bottiglia. Al fine di rispettarne al massimo l'integrità, il vino subisce solo una leggera filtrazione prima di essere messo in bottiglia. Ben si adatta all'invecchiamento.

Note di Degustazione: Dal colore rosso rubino carico, ha profumo intenso con note speziate e sentori di confettura e frutti di bosco. Al palato è corposo di grande strutturato e persistenza.

Gradazione Alcolica: 15,5% Vol.

Temperatura di Servizio: 18/20°C.

Abbinamenti: ben si abbina a piatti di cacciagione, stufati, brasati e formaggi a pasta dura.