



BUTTAFUOCO STORICO

la cosa migliore è lasciare parlare le sensazioni olfattive e gustative che si sprigionano durante la sua degustazione.

Composto obbligatoriamente da una Cuvée di vitigni (Barbera, Croatina, Uva Rara ed Ughetta di Canneto), può essere messo in commercio solo dopo che sono trascorsi almeno 36 mesi dalla vendemmia, con un affinamento di minimo 12 mesi in botti di legno ed ulteriori 6 in bottiglia. Tutto questo porta olfattivamente ad intensi sentori di frutta a bacca rossa e spezie mentre al palato è potente, caldo e di grande espressività.

Uvaggio: Croatina, Barbera, Uva Rara, Ughetta di Canneto.

Affinamento: legno.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo: intenso penetrante con una leggera nota di liquirizia, confettura di frutta rossa con sfumature speziate

Sapore: Corposo, intenso, robusto ma arrotondato dall'affinamento in legno

Gradazione: 15,5 % VOL.

Accostamenti: ottimo in abbinamento ai primi piatti con sughi di carne, secondi piatti di brasati, bolliti, carni rosse, selvaggina, cacciagione e formaggi stagionali.

Va servito ad una temperatura di circa 14/16°C

Bosco del Sasso Srl Società Agricola

Frazione Roncole 8, 27044 Canneto Pavese PV

