



BUTTAFUOCO O.P. D.O.C. **"VIGNA LETIZIA"**

Il Buttafuoco è il rosso fra i più antichi e tradizionali dell'Oltrepò Pavese ottenuto dalla vinificazione di uve Barbera, Croatina e Uva Rara.



UVA: Croatina 50% - Barbera 40% - Uva rara 10%

VIGNETO: La Vigna Letizia si trova in una delle zone storicamente più vocate alla produzione del Buttafuoco ed è caratterizzata da una lunga tradizione.

La vigna di oltre trentacinque anni è coltivata nel rispetto delle tecniche tradizionali su un terreno in cui si alternano terre gessose, sabbiose ed argillose.

VINIFICAZIONE: La raccolta delle uve, totalmente a mano, inizia nella prima decade di Ottobre. La macerazione dura circa 15 giorni. A fermentazione avvenuta il vino viene passato in piccole botti di rovere per circa 24 mesi.

CARATTERISTICHE: Colore: rosso rubino carico.

Profumo: intenso ed ampio, disposto sui toni fruttati.

Sapore: al palato esprime ricchezza di gusto e spessore. Caldo e di gran corpo, ha una lunga persistenza gusto-olfattiva.

QUALIFICAZIONE: Rosso asciutto, Riserva, invecchiato non meno di 24 mesi in botticelle di Allier e tronçais.

GRADAZIONE: 13,5% vol.

ABBINAMENTO: Accompagna piatti saporiti, brasati, formaggi piccanti.

GRADAZIONE ALCOLICA:	13,50%
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18° - 20° C.
ZUCCHERI:	6 gr/l
A TOTALE:	5,5 gr/l
CAPACITA' 750 ML	
IMBALLO CARTONE DA SEI BOTTIGLIE	



Cantina Storica di Montù Beccaria S.r.l.

Via Marconi 10 - 27040 Montù Beccaria (Pv) - Italy

tel. +39 0385 262252 - fax +39 0385 262942 www.ilmontu.com - ilmontu@ilmontu.com