



## 2017 Buttafuoco

Rosso Oltrepò Pavese DOC, Conte Vistarino

**Note de dégustation:**

Rouge rubis clair. Des arômes séduisants avec des notes de mûres, de prunes, de violettes et une légère note grillée au nez. En bouche, il est frais, souple, avec une finale harmonieuse.

**Accompagne idéale:**

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

**Conseils de service:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Lombardie
<b>Sous-région:</b>	Divers Lombardie
<b>Producteur:</b>	
<b>Notation(s):</b>	
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	Croatina, Barbera
<b>Référence:</b>	1333717

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Buttafuoco**

Rosso Oltrepò Pavese DOC  
Conte Vistarino

**Origine:** Italie  
**Notation(s):**  
**Cépage(s):** Croatina, Barbera  
**Apogée:** jusqu'en 2028  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.