



2017 Buttafuoco

Rosso Oltrepò Pavese DOC, Conte Vistarino

Nota di degustazione:

Colore rosso rubino chiaro. Aromi seducenti con note di more, prugne, violette e una leggera nota tostata al naso. Al palato è fresco e morbido, con un finale armonioso.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

| | |
|----------------------------|-------------------|
| Paese d'origine: | Italia |
| Regione: | Lombardia |
| Sottoregione: | Divers Lombardie |
| Produttore: | |
| Valutazioni: | |
| Maturità: | fino a 2028 |
| Varietà d'uva: | Croatina, Barbera |
| Numero di articolo: | 1333717 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Buttafuoco

Rosso Oltrepò Pavese DOC
Conte Vistarino

Origine: Italia
Valutazioni:
Varietà d'uva: Croatina, Barbera
Maturità: fino a 2028
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.