



## Buttafuoco . dell'Oltrepo' Pavese

**Scopri il Buttafuoco . dell'Oltrepo' pavese, della Cantina Alessi, un vino rosso di grande prestigio e tradizione.**

Con aromi intensi di frutta matura e spezie, questo vino è perfetto per piatti di carne rossa e formaggi stagionati.

Servire a 19°C per esaltare i suoi complessi aromi e il corpo robusto.

### Caratteristiche del Buttafuoco . dell'Oltrepo' pavese

- **Vitigni:** Barbera, Croatina, Uva Rara e Vespolina
- **14,5% Vol**
- **Acidità:** 6
- **75 Cl**
- **Residuo Zuccherino:** Minore di 5 gr. per Litro
- **Tipologia:** Rosso . Fermo
- **Colore:** Rosso rubino intenso
- **Vinificazione:** Diraspapigiatura svinatura dopo 15 giorni
- **Imbottigliamento:** imbottigliato in annata
- **Olfattive:** Il bouquet è ricco e complesso, con note di frutta rossa matura come ciliegie e prugne, arricchite da sentori di spezie, cuoio, tabacco.
- **Gustative:** Al palato, il Buttafuoco . si presenta corposo e avvolgente, con tannini vellutati e gradevoli, ben equilibrati.

### Abbinamenti Gastronomici

Il Buttafuoco . dell'Oltrepo' Pavese Alessi è ideale per accompagnare:

- **Piatti di carne rossa:** Perfetto con arrostiti, brasati, cacciagione e carni alla griglia.
- **Formaggi stagionati:** Ottimo con Parmigiano Reggiano, Pecorino, Gorgonzola e altri formaggi a lunga stagionatura.
- **Primi piatti robusti:** Si abbina splendidamente a pasta al ragù, lasagne, pappardelle al cinghiale e risotti con funghi.

### Temperatura di Servizio

Per esaltare al meglio le qualità del Buttafuoco . dell'Oltrepo' Pavese, è consigliato servirlo a una temperatura di 19°C. Questa temperatura permette di apprezzare pienamente la complessità aromatica e la struttura del vino.

### La Raccolta delle Uve e la Vinificazione

Le uve destinate al Buttafuoco . dell'Oltrepo' Pavese sono raccolte manualmente nei vigneti selezionati dell'Oltrepò Pavese, garantendo solo i grappoli migliori.

Alla fermentazione con macerazione congiunta di uve aventi diverse caratteristiche nasce il Buttafuoco . un vino unico di grande struttura e con componenti che gli consentono di durare intatto per molti anni.

L'uvaggio del Buttafuoco . dell'Oltrepo' Pavese è così composto:

- Croatina che apporta la struttura polifenolica, il colore e i sentori di frutta rossa.
- Barbera che forma con la sua acidità la spina dorsale del vino e permette una maggiore estrazione delle vinacce della Croatina. -Vespolina
- Uva Rara.

Le sapienti mani della Cantina Alessi producono questo vino DOC di altissima Qualità