



*azienda agricola
Ferrari Dario e Alberto*



... dal 1955 l'arte di produrre il vino

BUTTAFUOCO DELL'OLTREPO PAVESE D.O.C

TIPOLOGIA: Vino rosso fermo



VITIGNI: Croatina, Barbera, Uva Rara e Vespolina

VINIFICAZIONE: Si ottiene dalla spremitura dell'uva fiore di quattro vitigni, dopo la vendemmia manuale si ha una fermentazione a temperatura controllata di circa 15 giorni. Dopo i successivi travasi riposerà in vasca fino al mese di agosto quando avverrà l'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Ha colore rosso rubino vivace con riflessi violacei evidenti, al naso denota una buona intensità con sfumature speziate, è vinoso e fragrante con un gran corpo, netto, rotondo e robusto. Vino adatto anche ad un lungo invecchiamento purchè conservato in modo opportuno.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14 % vol

ABBINAMENTI: Si abbina perfettamente a salumi, primi piatti con sugo a base di carne e si esalta con secondi piatti di selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

CONSERVAZIONE: In luogo fresco e asciutto.

FORMATO: 0,75 l



+39 0385 85362



+39 3389866630



info@ferrarivini.it



CASA BERNAZZI,3
27040 PIETRA DE' GIORGI

www.ferrarivini.it