

Oltrepò Pavese Buttafuoco DOC Vigna Pitturina

VIGNA: Pitturina

Il colore dei grappoli di questa vigna è così intenso che i nostri avi credevano che potessero essere utilizzati per dipingere (da qui il nome "Pitturina")

ALTITUDINE: 250 metri sopra il livello del mare, con pendenza ottimale

ESPOSIZIONE: sud-est

SUOLO: arenaria

PRODUZIONE: 1.4 kg per ceppo

UVAGGIO: Croatina 60 %, Barbera 30%, Uva Rara 10%

FORMA DI ALLEVAMENTO: spalliera tradizionale

POTATURA: Guyot

VENDEMMIA: effettuata a mano con selezione dei grappoli direttamente in vigna

VINIFICAZIONE:

Si attua seguendo le tecniche tradizionali con macerazione a contatto con le bucce per 15 giorni.

Il vino ottenuto viene affinato in piccole botti di rovere francese per 12-15 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**ASPETTO VISIVO**

Rosso rubino con riflessi granata

ASPETTO OLFATTIVO

Frutta evoluta, speziato, note sfumate di liquirizia e vaniglia, sentori terziari quali vegetale secco, leggero terroir e sottobosco.

ASPETTO GUSTATIVO

Caldo, equilibrato, morbido, di buon intensità e persistenza.

ACCOSTAMENTO

Piatti di carne rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 C

