



Tenuta Gazzotti

Tenuta Gazzotti di Gazzotti Giovanni snc

BUTTAFUOCO

€5.98 (incluso 22 % I.V.A.)

BUTTAFUOCO

LINEA LA CASOTTA

VINO ROSSO FRIZZANTE DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Il microambiente di produzione è circoscritto a pochi comuni dell'Oltrepò Pavese

VITIGNO

Questo vino è ottenuto dalla vinificazione congiunta di uve Barbera, Croatina, Uva Rara, Ughetta e Pinot Nero, vendemmiate nelle migliori zone collinari dell'Oltrepò Pavese. La denominazione tradizionale e caratteristica del Buttafuoco deriva dal suo colore rosso, particolarmente acceso, quasi fosse una fiamma, da qui la derivazione dialettale: Buta me-l-feug (butta come il fuoco).

CARATTERISTICHE

Il colore si presenta rosso molto vivace ed il profumo è vinoso, intenso e persistente. Il sapore è asciutto, corposo e vellutato.

ABBINAMENTI

E' un vino che esprime il meglio di sé se gustato con carni rosse e in compagnia di ravioli, cacciagione, bracioline di maiale alle olive e lepre in civet, fagiano e pernice. Ottimo anche con i salumi cotti.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 18-20°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

[Informazioni Venditore](#)