

BUTTAFUOCO FERMO DOC O.P. “Vigna Monte Spinato”



VARIETA' UVE: E' uno dei pochi casi di DOC attribuita a un vigneto e non a un vitigno poiché ottenuto utilizzando 5 differenti uve che secondo il disciplinare di produzione devono essere utilizzate in proporzione: Barbera : 25% max. 65% - Croatina: 25% max. 65% Uva Rara – Ughetta e Pinot Nero: max. 45%

Agricoltura Biologica Certificata: Valoritalia IT BIO 015

Tipo di raccolta: Raccolta uve a mano fine settembre.

Tecnica di produzione: Fermentazione 25gg. Maturazione in botti di rovere. Possibile rifermentazione naturale. Imbottigliamento e stoccaggio 1 anno dopo la vendemmia, come da disciplinare.

Consumo ottimale : Dopo 1 anno di affinamento

Durata : 10 anni

Totale produzione: 5.000 circa

Caratteristiche organolettiche:

Colore – Rosso rubino carico più o meno intenso con sfumature aranciate dopo l'invecchiamento.

Profumo – Intenso e persistente di confettura di frutti rossi con sfumature speziate.

Sapore – Si presenta pieno, morbido ben strutturato ed equilibrato. Buona persistenza.

Temperatura di servizio 18/20°C

Grado alcolico 14,0% vol.

Zuccheri residui 0,5/07 gr/l max.

Formato bottiglia 0,75 lt

Accostamento cibi:

Cacciagione, polente con brasati. Ottimo con carne di cervo, cinghiale e capriolo. Formaggi stagionati.

