

# Buttafuoco La Guasca

ブッタフォーコ・ラ・グアスカ

750 ml スティルワイン  
DOC

ワインの特徴・特質

アッペンニーノ・リーグレの最北端に南西向きに広がる「ラ・グアスカ」のブドウ畑は、ストラデッラの古い城塞の酪農場にちなんで名付けられました。このクリュのワインはバリック(オークの小樽)で6ヶ月間熟成されます。

色調

輝きのある濃いルビー色

香り

濃厚、スパイシー、赤い実の果物の強烈な香り(チェリー、プルーン、桑の実)

味わい

アルコール感があり、非常にしっかりとしたボディと強い個性を持つ

アルコール度数 13%

サービス温度 16℃

おすすめのお料理

うずら、山うずら、ホロホロ鳥の詰め物、赤身肉のロースト、猪肉の料理に最適、良く熟成した脂肪分の多いチーズにも

ブドウ品種

60% クロアティーナ

30% バルベーラ

10% ウゲッタ・ディ・カンネート



Azienda Agricola Qua Quarini Francesco  
Italy - Oltrepo Pavese - Canneto Pavese PV  
phone +39 0385 60152 - fax +39 0385 262056  
email: [info@quaquarinifrancesco.it](mailto:info@quaquarinifrancesco.it)  
web site: [www.quaquarinifrancesco.it](http://www.quaquarinifrancesco.it)