

# Buttafuoco Storico



Denominazione di Origine Controllata  
CL 75 SECCO FERMO

**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**  
**Affinato in barriques**

## COLORE

di colore rosso rubino carico, è brillante con buona viscosità

## PROFUMO

al naso è fine, intenso, pulito con delicati sentori di frutta rossa, ciliegie e prugne nonchè di spezie e minerali

## SAPORE

al palato è molto strutturato, con un buon equilibrio, grande personalità e lunga persistenza

## GRADO ALCOLICO

14 % VOL

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°/18° C

## ABBINAMENTI

Ottimo con i piatti della grande cucina a base di carni rosse e selvaggina. Perfetto su formaggi erborinati e di lunga stagionatura.

## UVAGGIO

50% Croatina - 35% Barbera - 15% Ughetta di Canneto



PREMIO ROSA  
D'ORO  
VINIPLUS 2017



# bio

Prodotti ottenuti  
da AGRICOLTURA  
BIOLOGICA,  
controllati  
e certificati.



**AZIENDA AGRICOLA FRANCESCO QUACQUARINI**  
Oltrepò Pavese - Canneto Pavese PV  
tel +39 0385 60152 - fax +39 0385 262056  
email: info@quaquarinifrancesco.it  
www.quaquarinifrancesco.it