Buttafuoco Caccialupo

ROSSO VECCHIE VIGNE NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2018
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Lombardia
Vitigni: Croatina, Barbera, Uva rara, Ughetta
Suolo: Argilloso, con tracce di limo e sabbia
Estensione del vigneto: 3 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 4.000
Età media del vigneto: 45 anni
Produzione media per ha: 55 hl
Vinificazione e affinamento: Raccolta delle uve a piena maturazione in cassetta. Fermentazione spontanea in acciaio con macerazione sulle bucce di circa 15 giorni. Affinamento in acciaio sulle fecce per diversi mesi. Vino non chiarificato e non filtrato.
Solforosa totale: 9 mg/l
Bottiglie prodotte: 6.600

PRODUTTORE

TENUTA FORNACE
Andrea Rossi

PERCHÉ

Il Buttafuoco Caccialupo di Tenuta Fornace è un vino rosso denso, caldo e di corpo. Profumi di viole e peonie fanno da preambolo a un sorso fruttato e maturo accompagnato da un tannino setoso che non fa perdere punti in freschezza. Un grande rappresentate del volto autentico dell'Oltrepò Pavese.

QUANDO

Quando la vostra dolce metà vi porta a pranzo dai suoi genitori per la prima volta e il menù prevede lasagne al forno, portate con voi un mazzo di fiori e una bottiglia di Buttafuoco Caccialupo. Scoprirete che non è poi così difficile entrare nelle grazie dei vostri futuri suoceri.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it