



CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi

“Buttafuoco” Buttafuoco dell’Oltrepò Pavese DOC



GIACITURA: fascia collinare

ESPOSIZIONE: sud-est

TIPO DI TERRENO: argilloso

DENSITA' IMPIANTO: 5.000 viti

FORMA DI ALLEVAMENTO: guyot

ETA' MEDIA VIGNETI: 10 anni

UVAGGIO: Uva Rara, Barbera, Croatina

RESA ETTARO: 60 q/ha

EPOCA DI RACCOLTA: prima decade di Ottobre

SCHEDA TECNICA:

Colore rosso rubino carico, buona acidità, freschezza molto interessante considerando l'annata. Buone note di frutta rossa, il legno è presente ma non invadente. Ottimo equilibrio, buon prodotto bevuto subito, ma non temete di conservarlo un anno o due.

DATI ANALITICI:

Alcol: 13% vol

AT: 5 g/l