



La Versa

Roccoli

Roccolo delle Viole

BUTTAFUOCO O.P. D.O.C.

Caratteristico rosso fra i vini più antichi dell'Oltrepò Pavese, ottenuto dalla vinificazione congiunta di uve Barbera, Croatina e Uva Rara.

La produzione del Buttafuoco "Roccolo delle Viole" è regolata da un rigido disciplinare che impone una severa restrizione in grado di indirizzare questo vino verso l'altissima qualità a partire dalla scelta dei vigneti. Infatti solo le uve provenienti dai comuni maggiormente vocati alla produzione di questo grande Cru possono essere ammesse a divenire "Roccolo delle Viole".

La Vinificazione permette di conservare nel vino ottenuto le potenzialità viticole del territorio.

Scheda Tecnico Organolettica

Classificazione:	Oltrepò Pavese Buttafuoco VQPRD
Uve:	55% Barbera ; 30% Croatina ; 15% Uva Rara;
Provenienza:	Vigneti in Rovescala e Montù Beccaria.
Composizione del suolo:	Sottili depositi alluvionali di carattere argilloso sabbioso e occasionalmente anche ciottoloso su matrice calcarea di arenarie stratificate.
Sistema di allevamento:	Guyot
Vinificazione:	La raccolta delle uve, eseguita totalmente a mano, inizia nella prima decade di Ottobre. La macerazione dura circa 15 giorni ad una temperatura massima di 28° C. La fermentazione malolattica si conclude a fine Novembre. A fermentazione avvenuta, il vino viene passato in piccole botti di rovere nuove per circa 12 mesi, poi viene assemblato e imbottigliato. Dopo l'imbottigliamento il vino rimane a riposo nelle cantine per un ulteriore periodo di affinamento di circa 12 mesi.

Scheda Gustativa

Colore:	Rosso rubino intenso.
Profumo:	Personalissimo, penetrante di mosto maturo. Col tempo va assumendo un delicato sentore di viola che permane a lungo nell'olfatto.
Sapore:	Asciutto, pieno, robusto ma vellutato. E' vino di grande nerbo e purissima razza.
Abbinamenti gastronomici:	Eccellente accompagnatore di piatti saporiti, brasati, formaggi piccanti.

NOTE TECNICHE

Alcol: 14 % - Zuccheri residui: 3 - 4 g/l - Acidità titolabile: 5,5 g/l - pH: 3,40 - Potenziale invecchiamento: 4 - 5 anni - Dati pallettizzazione: ctx6 (Imballo), 10 ct (Strato), 60 ct (Pallet) - Codice prodotto: 80050

75 cl

