

Sangue di Giuda

O.P. D.O.C.

Il Sangue di Giuda è uno dei vini maggiormente rappresentativi dell'Oltrepò Pavese. E' prodotto solamente in alcuni comuni della prima fascia collinare della Valle Versa; un'area che, grazie alla natura del suolo e alle condizioni microclimatiche, ha particolare vocazione per produrre vini rossi di pregio. Nasce solamente dal giusto connubio tra i vitigni autoctoni di antica tradizione: Barbera, Croatina, Uva Rara.

Scheda Tecnico Organolettica

Uve: 50% Barbera; 40% Croatina; 10% Uva Rara

Vinificazione: In rosso per un brevissimo periodo al fine di lasciare intatte le caratteristiche dell'uva. Successivamente si opera una leggera presa di spuma in autoclave lasciando comunque al vino un buon residuo zuccherino, allo scopo di mantenere inalterato il suo caratteristico aroma fruttato

Caratteristiche: Spuma porpora cremosa, profumo ampio, fragrante di mosto con sentori di lampone e more con lieve ricordo di anice.

Abbinamenti: Crostate di frutta, biscotti, pasticceria da forno - fragole, lamponi, more, pesche e frutta non acida in genere.

Servizio: 10-12° C in bicchieri a calice ampio.

Conservazione: 12-18 mesi in bottiglie coricate al fresco e al buio.

NOTE TECNICHE

Alcol: 6,5 % - Zuccheri residui: 100 g/l - Acidità titolabile: 6,5 g/l - pH: 3.25 - Potenziale invecchiamento: 12 mesi - Dati pallettizzazione: ctx6 (Imballo), 10 ct (Strato), 60 ct (Pallet) - Codice prodotto: 80070

75 cl

