



SANGUE DI GIUDA DELL' OLTREPO' PAVESE DOC

VINO DOLCE

Vino: Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese DOC, tappo raso

Nome: Sangue Di Giuda DOC

Gradi: 7% Vol. alcool svolto più residuo zuccherino per un totale di 13 gradi alcool svolto e da svolgere.

Uve di base: 60% Croatina 25% Barbera, 15% Uva Rara. L'uvaggio deve essere in campo.

Collocazione geografica: vigneti in prima collina Oltrepò Pavese siti nei Comuni di Canneto Pavese, Montù Beccaria e San Damiano Al Colle.

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa, situato a 220/280 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gujot tradizionale e cordone speronato.

Età vigneto: 10/35 anni.

Vinificazione: fermentazione primaria e maturazione in acciaio a temperatura controllata: il mosto ottenuto dalla vinificazione in rosso delle uve, viene filtrato e messo in serbatoi di acciaio, dove si innesca la fermentazione primaria secondo il Metodo Martinotti (in pratica la fermentazione primaria avviene in ambiente chiuso "ridotto" a pressione e temperatura 14°/20° controllate) per circa 15/20 giorni. Dopo tale periodo il vino ottenuto viene filtrato e imbottigliato, quindi lasciato affinare in vetro per 25/30 giorni.

Caratteristiche organolettiche: Colore caratteristico rosso rubino carico con riflessi porpora. All'olfatto intenso, ricorda la confettura, fresco. Alle sensazioni vinose immediate si susseguono sentori di frutti rossi, ciliegia, lampone, frutti di bosco. Al gusto dolce e vellutato, frizzante naturale. Ottima persistenza retro olfattiva.

Servire a 8°

Abbinamenti gastronomici: Ottimo a fine pasto con i dolci, in particolare crostate di confettura, cantucci.

