



SANGUE DI GIUDA DELL'OLTREPÒ PAVESE D.O.C.

Nemo

FORMATI DISPONIBILI

750 ml (bottiglia)

GRADI

7% vol.

UVE DI BASE

Croatina, Barbera, Uva Rara. L'uvaggio deve essere in campo

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Vigneti in prima collina Oltrepò Pavese siti nei Comuni di San Damiano al Colle, Canneto Pavese e Montù Beccaria

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

AFFINAMENTO

Affinamento in bottiglie di 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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo a fine pasto con i dolci, in particolare crostate di confettura, cantucci

SERVIRE A 8°