

Sangue di Giuda

Il Feudo[®]



Vino Rosso Frizzante

Vino ideale con dolci secchi, pasta di mandorle, crostate di frutta e formaggi stagionati erborinati.

Oltrepò Pavese – Denominazione di Origine Controllata – Frizzante Dolce

PROVENIENZA: Oltrepò Pavese

VITIGNO: Croatina, Barbera, Uva rara, Vespolina

TERRENO: Argilloso, limoso con marna calcarea sito intorno al 45° parallelo nord

COLTIVAZIONE DELLA VITE: Guyot

RACCOLTA: Manuale

VINIFICAZIONE: Pigiadiraspatura delle uve, sosta prefermentativa a freddo per estrarre colore e profumi e fermentazione a temperatura controllata a 25°C con lieviti selezionati

AFFINAMENTO: In Vasche di acciaio inox. Fermentazione naturale in autoclave con macrossigenazione a 14°C con lieviti selezionati.

IMBOTTIGLIAMENTO: Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA: 7% vol

COLORE: Rosso rubino carico con riflessi porpora, spuma compatta e persistente

OLFATTO: Intenso, persistente, fruttato con note di confettura di lampine, mirtillo, mora, sentori di violetta

GUSTO: Dolce, fresco, vellutato, con retrogusto persistente di ribes nero

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Cake with dried fruit – Grecia, Roquefort – Francia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° – 12°C

CURIOSITÀ: Narra la leggenda: Giuda una volta morto si pentì del tradimento verso Gesù così, dopo essere stato perdonato venne resuscitato a Broni, in Oltrepò Pavese. I cittadini riconoscendolo lo vollero uccidere, ma Giuda fece guarire le viti dalle malattie, così la gente del luogo gli dedicò il nome del vino, da qui il nome Sangue di Giuda