

*C'era  
una volta.*



## Sangue di Giuda

Oltrepò Pavese - Denominazione di Origine Controllata - Frizzante Dolce

### PROVENIENZA:

Oltrepò Pavese

### VITIGNO:

Croatina, Barbera

### 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 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 lampone, mirtillo, mora, sentori di violetta

### GUSTO:

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

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Dolci secchi, pasta di mandorle, crostate di frutta e formaggi stagionati erborinati

### 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 avendolo 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 al vino, da qui il nome Sangue di Giuda

