

Le Cascine



Sangue di Giuda

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 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, 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.