Sangue di Giuda DOC

Vino Rosso Frizzante Dolce

Vino adatto a dolci secchi, pasta di mandorle, crostate di frutta e formaggi stagionati erborinati.

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013



Sangue di Giuda / DOC Oltrepò Pavese:

PROVENIENZA: Oltrepò Pavese

VITIGNO: Croatina, Barbera, Uva rara, Nespolina

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 macrossigenzione 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 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 Oltrepo 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.