

# Le Cascine®

## Sangue di Giuda DOC

### Vino Rosso Frizzante Dolce

Questo vino è consigliato con salumi misti, primi piatti di paste e tortelli, carni alla griglia e formaggi freschi.



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



Sangue di Giuda / DOC Oltrepò Pavese:

**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 lie viti 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.