

# Sangue di Giuda

*Il Feudo*<sup>®</sup>



## 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