Sangue di Giuda

CROBARA

Vino Rosso Frizzante

Vino ideale con biscotti, pasta di mandorla, torte di frutta e gorgonzola.



Denominazione di origine controllata-Dolce e frizzante

PROVENIENZA: Oltrepò Pavese

VITIGNO: Croatina, Barbera, Uva rara, Vespolina

TERRENO: Argilloso, limoso con marna calcarea situato intorno al 45° parallelo nord

COLTIVAZIONE DELLA VITE: Guyot

RACCOLTA: Manuale

VINIFICAZIONE: Pigiadiraspatura, prefermentazione a freddo per estrarre colore e aromi e fermentazione controllata a 25°C

AFFINAMENTO: In vasche d'acciaio inox. Serbatoio a pressione e fermentazione naturale a 14°C con macro ossigenazione con lieviti selezionati

IMBOTTIGLIAMENTO: Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA: 7% vol.

COLORE: Luminoso e vivace rosso rubino con riflessi viola, schiuma spessa e persistente

OLFATTO: Intenso, persistente, fruttato con accenni di lamponi, mirtilli, ribes, sentori di viola

GUSTO: Dolce, fresco, vellutato con un retrogusto di ribes nero

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Torta con frutta secca - 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