

# 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