



Giorgi - Sangue di Giuda

Sangue di Giuda dolce frizzante

TIPOLOGIA

Sangue di Giuda dolce frizzante

ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepò Pavese

UVE BASE

Croatina 50%, Barbera 40%, Uva Rara, Vespolina, Pinot Nero 10%.

RESA PER ETTARO

80 q.li/ha.

RESIDUO ZUCCHERINO

85g/l.

GRADAZIONE ALCOLICA

7% vol.

VINIFICAZIONE

La raccolta delle uve è manuale, con cernita degli eventuali grappoli che non sono ritenuti idonei. Le uve sono trasportate alla cantina aziendale e sottoposte a diraspapigiatura, il mosto ottenuto viene lasciato in fermentazione a contatto con le bucce per un breve periodo al fine di lasciare intatte le caratteristiche dell'uva. Il vino così ottenuto viene collocato in autoclavi di acciaio inox termocondizionate dove si opera una leggera presa di spuma lasciando comunque al vino un buon residuo zuccherino. L'affinamento: esclusivamente in acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

VISIVE

Colore rosso porpora acceso ed una presa di spuma cremosa di media persistenza.

OLFATTIVE

Intenso, abbastanza complesso, fine, fruttato con note vinose e fragranti.

GUSTATIVE

Piacevolmente dolce, persistente e di medio corpo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° C

ACCOSTAMENTI

Esprime il meglio di sé se gustato in compagnia di formaggi secchi piccanti o dolci a base di marmellate.

