

SANGUE DI GIUDA DOP O.P. FRIZZANTE “Vigna Montespinato”

VARIETA' UVE: Barbera 65% Croatina 25% Uva Rara Ughetta e Pinot Nero, massimo 45%

Agricoltura Biologica Certificata: Valoritalia IT BIO 015

Tipo di raccolta: Raccolta uve a mano fine Settembre.

Tecnica di produzione:

Può essere prodotto solo in una zona ristretta dell' Oltrepò Pavese caratterizzata da suolo argilloso e calcareo che conferisce particolari qualità organolettiche al vino. Dopo la pigiatura, le uve vengono messe a fermentare e a macerare assieme alla vinaccia, in questa fase bucce e vinacce rilasciano i pigmenti che conferiscono il colore rosso al vino: Con la successiva svinatura, si separa la vinaccia dal mosto travasando il vino in vasche di conservazione dove a causa dell'abbassamento si blocca la fermentazione alcolica. Richiede 6 mesi di affinamento.

Consumo ottimale : Da 6 mesi dalla vendemmia.

Durata : 2 anni

Totale produzione: 3.000 circa

Caratteristiche organolettiche:

Colore - Rosso rubino carico, con riflessi purpurei-violacei.

Profumo - Si nota la fragranza della frutta fresca, un ampio speziato e una nota floreale.

Sapore – Buon corpo, morbido ed equilibrato con buona persistenza.

Temperatura di servizio 12°C

Grado alcolico 6% vol.

Zuccheri residui 8 gr/lt max.

Formato bottiglia 0,75 lt

Accostamento cibi: Dessert secchi, ottimo abbinato a fragole e pesche.

