



## **SANGUE DI GIUDA GIORGI**

### **TIPOLOGIA**

Sangue di Giuda dolce frizzante

### **ZONA DI PRODUZIONE**

Oltrepò Pavese

### **UVE BASE**

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

### **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

