



## BADALUCCA

### SANGUE DI GIUDA FRIZZANTE DOC OLTREPÒ PAVESE

**TIPOLOGIA:** Sangue di Giuda frizzante DOC.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Oltrepò Pavese.

**UVE:** Croatina 50%, Barbera 30%, Uva Rara 20%

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 85g/l.

**RESA PER ETTARO:** 70 q.li/ha.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 7% vol.

**VINIFICAZIONE:** La raccolta delle uve avviene manualmente e inizia la seconda decade di Settembre. Le uve vengono sottoposte a una pigiadiraspatura e il mosto così ottenuto viene lasciato fermentare a temperatura controllata (28°C) con le bucce per circa 3 giorni con rimontaggi automatizzati; successivamente si effettua la svinatura e il vino ottenuto con circa sei gradi alcolici viene mantenuto a basse temperature (0°C) per bloccare la fermentazione. Prima dell'imbottigliamento avviene la presa di spuma in autoclavi termocondizionate.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**VISIVE:** Colore rosso porpora acceso.

**OLFATTIVE:** Intenso, complesso, fruttato con note vinose e fragranti.

**GUSTATIVE:** Dolce, armonico, vellutato.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10° -12° C

**ACCOSTAMENTI:** Con ogni tipo di dolce, pasticceria secca, frutta secca, formaggi stagionati.

CONTIENE SOLFITI