



Giorgi
dal 1870



SANGUE DI GIUDA GIORGI

SANGUE DI GIUDA DELL'OLTREPÒ PAVESE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

TIPOLOGIA: Sangue di Giuda dolce frizzante.

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepò Pavese.

UVE: Croatina, Barbera, Uva Rara, Vespolina, Pinot Nero.

RESIDUO ZUCCHERINO: 85g/l.

RESA PER ETTARO: 80 q.li/ha.

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 diraspaggiatura, 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.

CONTIENE SOLFITI