

Viti di Luna

SANGUE DI GIUDA dell'OLTREPÒ PAVESE doc

VITIGNO: Barbera, Croatina, Ughetta, Uva rara

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepò Pavese (Lombardia sudoccidentale).

TERRENO: composizione di tipo misto tendente al calcareo argilloso.

COLTIVAZIONE: vigneti allevati a spalliera a bassa resa (50-60 hl/ha).

VENDEMMIA: manuale a giusta maturazione (fine settembre – prima settimana di ottobre).

DATI ANALITICI DELL'UVA: zuccheri 21-22 %
acidità totale 8-9 g/l
pH 3,2

VINIFICAZIONE: macerazione a contatto delle bucce, prima leggera fermentazione e successiva rifermentazione in autoclave.

DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO: alcool 7,5% svolto + 5% da svolgere
acidità totale 7-7,5 g/l
pH 3,3

DEGUSTAZIONE: colore rosso rubino intenso. Profumo floreale di violetta e fruttato intenso di fruttini rossa, ciliegia, mora. Sapore pieno, di corpo. Vivace naturale, dolce.

GRADO ALCOLICO: 7,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: crostate alla frutta, dolci alle mandorle e piccola pasticceria secca.