



"SANGUE DI GIUDA"

OLTREPO' PAVESE D.O.C.

Ottenuto dalla vinificazione congiunta di Uva Barbera, Croatina, Uva Rara, coltivate in una ristretta Zona dell'Oltrepò Pavese, situata nella prima fascia collinare e caratterizzata da un microclima particolarmente favorevole.



UVE: Barbera, Croatina, Uva Rara.

VIGNETO: Vigneti in Montù Beccaria di proprietà e sono situati nei comuni della prima fascia collinare che, grazie alla natura del suolo ed alle condizioni microclimatiche ha particolare vocazione per produrre vini rossi di pregio.

VINIFICAZIONE: In rosso, Dopo la pigiatura e la macerazione delle bucce a contatto con il mosto, ne viene impedita la fermentazione. La fermentazione avviene successivamente in autoclave.

VINO: Colore: rosso rubino intenso, esprime subito la sua effervescenza.

Profumo: intenso, floreale, ampio, fragrante di mosto.

Sapore: è un vino frizzante dolce

QUALIFICAZIONE: Le sue caratteristiche lo rendono uno dei pochi vini rossi da dessert al mondo.

ABBINAMENTO: Torte, crostate, cioccolata, frutta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18° C.°

GRADAZIONE ALCOLICA: 7%

ZUCCHERI RESIDUI: 100 gr/l

A TOTALE: 6,0 gr/l

CAPACITA' 750 ML

IMBALLO CARTONE DA SEI BOTTIGLIE

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: da bersi giovane.



Cantina Storica di Montù Beccaria S.r.l.

Via Marconi 10 - 27040 Montù Beccaria (Pv) - Italy

tel. +39 0385 262252 - fax +39 0385 262942 www.ilmontu.com - ilmontu@ilmontu.com