

# SANGUE DI GIUDA DOC

Vino ottenuto da uve Croatina, Barbera, Uva Rara.

## UVE

Croatina, barbera, uva rara.

## VIGNETI

Le uve provengono da vigneti relativamente recenti allevati a Guyot, mt 2,50 interfilare, mt 1,00 interceppo. Carico di gemme per ceppo 10-18. Terreno argillo-calcareo con buona dotazione di sostanza organica. I vigneti sono inerbiti e concimati utilizzando solo l'erba di sfalcio. I trattamenti, con antiparassitari a basso impatto ambientale, sono effettuati solo quando la situazione metereologica stagionale lo richiede. Diradamento post fioritura.

## RESA

70-80 q ha.

## VENDEMMIA

Metà settembre con raccolta manuale delle uve.

## ALCOOL

7% volume.



## VINIFICAZIONE

In vasche di acciaio previa diraspatura, contatto con le bucce per 3-4 giorni.

## AFFINAMENTO

In vasca per tre mesi, quindi in bottiglia minimo 30 giorni.

## DEGUSTAZIONE

Nel bicchiere il vino si presenta rosso porpora con unghia violacea. Al naso rivela note floreali, di frutti di bosco, susina. In bocca è amabile con moderata effervescenza, note di fragola a frutta rossa. Buona l'intensità, abbastanza persistente.

## SERVIZIO

14-16°C.

## ABBINAMENTI

La sua morbidezza lo rende ideale in abbinamento a dolci al cioccolato o paste frolle con marmellate di frutti rossi.

