



Parol Vini S.r.l.

TECHNISCHES DATENBLATT

SANGUE DI GIUDA DOC

KONTROLLIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (DOC).



∞ ◆ **KLASSIFIKATION:**

Kontrollierte Ursprungsbezeichnung (DOC).

∞ ◆ **REBSORTEN:**

Barbera 25–65 % und Croatina 25–65 %; Uva rara, Ughetta (Vespolina) und Pinot Noir, einzeln oder gemeinsam, bis zu höchstens 45 %.

∞ ◆ **BÖDEN:**

Kalkhaltige oder kalkhaltige Lehmböden, an sonnigen Hängen; Talböden und Tieflandgebiete sind ausgeschlossen.

∞ ◆ **ALKOHOLGEHALT:**

7,5% vol

∞ ◆ **HERKUNFTSGEBIET:**

Oltrepò Pavese, Provinz Pavia, Lombardei.

∞ ◆ **HERSTELLUNGSVERFAHREN:**

Klassische Rotweininifikation unter Verwendung ausgewählter Hefen und kontrollierter Temperatur, die Gärung wird bei einem Mindestrestzucker von 80 g/L blockiert. Wenn es zum Verzehr freigegeben wird, kann es beim Entkorken durch eine Kohlendioxidentwicklung aus der Gärung von nicht mehr als 1,7 bar gekennzeichnet sein.

∞ ◆ **SENSORIK:**

Die Farbe ist intensiv rot mit violetten Reflexen. Feines, wenig, duftendes Aroma mit leichten Noten von Marmelade. Der Geschmack ist süß und anschniegig, mit gutem Körper, weichem und ausgewogenem, lebendigem, verflüchtendem Schaum.

∞ ◆ **ABFÜLLUNG:**

Kaltabfüllung durch sterile Mikrofiltration.

∞ ◆ **SPEISEEMPFEHLUNGEN:**

Er ist im Allgemeinen ein Dessertwein und kommt am besten zur Geltung, wenn er in Begleitung von Desserts auf der Basis frischer Früchte genossen wird. Probieren Sie es mit würzigem Käse. Bei einer Temperatur von 10–11 °C servieren.

∞ ◆ **LOGISTIKDATEN:**

Parolvini-0,75-Palette - 105 Kartons (5 Lagen mit jeweils 21 Kartons) - Einheiten pro Palette: 630 - Abmessungen: 120 x 80 x 180 cm - Gesamtgewicht: 819 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. +39 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com