



Parol Vini S.r.l.

TEHNIČKI LIST

SANGUE DI GIUDA DOC

KONTROLIRANA OZNAKA IZVORNOSTI (DOC).



∞ ◆ KLASIFIKACIJA:

Kontrolirana oznaka izvornosti (DOC).

∞ ◆ SORTE GROŽĐA:

Barbera 25–65% i Croatina 25–65%; Uva rara, Ughetta (Vespolina) i Pinot Noir, pojedinačno ili zajedno, do najviše 45%.

∞ ◆ TLA:

Vapnenačka ili vapnenačko-ilovasta tla, na sunčanim padinama; dna dolina i nizinska zemljišta su isključeni.

∞ ◆ ALKOHOL:

7,5% vol

∞ ◆ REGIJA PODRIJETLA:

Oltrepò Pavese, pokrajina Pavia, Lombardija.

∞ ◆ NAČIN PROIZVODNJE:

Klasična crna vinifikacija uz korištenje selekcioniranih kvasaca i na kontroliranoj temperaturi, fermentacija je blokirana na minimalnom ostatku šećera od 80 g/L. Kada se pusti u potrošnju, može se karakterizirati, nakon odčepljivanja, stvaranjem ugljičnog dioksida, koji nastaje fermentacijom, od najviše 1,7 bara.

∞ ◆ SENZORSKA ANALIZA:

Boja je intenzivno crvena s ljubičastim odsjajima. Fine, vinske, mirisne arome, s laganim primjesama pekmeza. Okus je slatkast i milujući, dobrog tijela, mekan i uravnotežen, živahan, pjena koja prolazi.

∞ ◆ PUNJENJE U BOCE:

Hladno punjenje sterilnom mikrofiltracijom.

∞ ◆ PREPORUKA UZ JELA:

Općenito je desertno vino i najbolje dolazi do izražaja ako se u njemu uživa uz deserte bazirane na svježem voću. Probajte s pikantnim sirevima. Servirati na temperaturi od 10–11 °C.

∞ ◆ LOGISTIČKI PODACI:

Paleta Parolvini 0,75 - 105 karton (5 slojeva po 21 karton svaki) - Jedinica po paleti: 630 - Dimenzije: 120 x 80 x 180 cm - Ukupna težina: 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