



Parol Vini S.r.l.

SCHEDA TECNICA

SANGUE DI GIUDA DOC

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (DOC).



CLASSIFICAZIONE:

Denominazione di Origine Controllata (DOC).

UVE:

Barbera 25–65% e Croatina 25–65%; Uva rara, Ughetta (Vespolina) e Pinot nero, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 45%.

TERRENI:

Terreni calcarei o calcareo-argillosi, su pendici collinari ben soleggiate; sono esclusi i fondovalle e i terreni di pianura.

GRADAZIONE ALCOLICA:

7,5% vol

ZONA DI PROVENIENZA:

Oltrepò Pavese, provincia di Pavia, Lombardia.

TECNICA PRODUTTIVA:

Classica vinificazione in rosso con l'impiego di lieviti selezionati e a temperatura controllata, la fermentazione viene bloccata ad un residuo zuccherino minimo di 80 g/L. All'atto dell'emissione al consumo può essere caratterizzato, alla stappatura, da uno sviluppo di anidride carbonica, proveniente dalla fermentazione, non superiore a 1,7 bar.

ANALISI SENSORIALE:

Il colore è rosso intenso con riflessi violacei. Odore fine, vinoso, fragrante, con leggeri sentori di confettura. Il sapore è dolce e carezzevole, con buon corpo, morbido ed equilibrato, spuma vivace, evanescente.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Imbottigliamento a freddo mediante microfiltrazione sterile.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

E' generalmente un vino da dessert, si esprime al meglio se gustato in compagnia di dolci a base di frutta fresca. Da provare con formaggi piccanti. Servire ad una temperatura di 10-11 °C.

DATI LOGISTICI:

Pallet Parolvinini 0.75 - 105 cartoni (5 strati per 21 cartoni ciascuno) - Pezzi per pallet: 630 - Dimensioni: 120 x 80 x 180 cm - Peso complessivo: 819 kg

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

Tel. 0424 89022

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