



Parol Vini S.r.l.

ТЕХНИЧЕСКАЯ КАРТА

SANGUE DI GIUDA DOC

КОНТРОЛИРУЕМОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОИСХОЖДЕНИЯ (DOC).



КЛАССИФИКАЦИЯ:

Контролируемое обозначение происхождения (DOC).

СОРТА ВИНОГРАДА:

Барбера 25–65% и Кроатина 25–65%; Uva rara, Ughetta (Vespolina) и Пино Нуар, по отдельности или совместно, не более 45%.

ПОЧВЫ:

Почвы известковые или известково-глинистые, на солнечных склонах; днища долин и низинные земли исключены.

КРЕПОСТЬ:

7,5% vol

РЕГИОН ПРОИСХОЖДЕНИЯ:

Ольтрепо Павезе, провинция Павия, Ломбардия.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА:

Классическая красная винификация с использованием отборных дрожжей и при контролируемой температуре, брожение блокируется при минимальном остаточном сахаре 80 г/л. При выпуске в пищу он может характеризоваться после откупоривания выделением углекислого газа, образующегося в результате брожения, не более 1,7 бар.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:

Цвет насыщенно-красный с фиолетовыми отблесками. Тонкий, винный, ароматный аромат с легкими нотками джема. Вкус сладкий и ласкающий, с хорошей консистенцией, мягкой и сбалансированной, живой, мимолетной пеной.

РОЗЛИВ:

Холодный розлив методом стерильной микрофльтрации.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:

Обычно это десертное вино, и лучше всего оно проявляется в компании десертов на основе свежих фруктов. Попробуйте с острыми сырами. Подавать при температуре 10–11°C.

ЛОГИСТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Паллет Parolvini 0,75 - 105 коробки (5 слоёв по 21 коробке каждый) - Единиц на паллете: 630 - Размеры: 120 x 80 x 180 cm - Общий вес: 819 kg