



Sangue di Giuda



BELCREDI

SANGUE DI GIUDA VIVACE DOLCE D.O.C.

Fra i rossi oltrepadani figura anche un vino da dessert: il Sangue di Giuda. Può essere prodotto solo in una microzona dell'Oltrepò Pavese, dove il suolo argilloso e calcareo conferisce particolari qualità organolettiche. COD: 105

IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

UVAGGIO:

Barbera: dal 25% al 65%; Croatina: dal 25% al 65%; Uva rara, Ughetta (Vespolina), congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 45%.

GRADO ALCOLICO MINIMO:

12 gradi di cui almeno 7 svolti.

ACIDITÀ TOTALE MINIMA:

4,5 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO:

min. 90 g/l

ESTRATTO SECCO MINIMO:

22 g/l

VERSIONI PREVISTE:

frizzante

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ALLA VISTA:

l'aspetto è limpido e di colore rubino acceso con riflessi violacei.

ALL'OLFATTO:

fine, penetrante, netto, intenso, vinoso, fragrante, con leggeri sentori di confettura e fiori appassiti.

AL GUSTO:

dolce e carezzevole con buon corpo, morbido, equilibrato.

IL SERVIZIO

LA TEMPERATURA:

si serve a 12°C.

GLI ABBINAMENTI:

esprime il meglio di sé se gustato in compagnia di formaggi secchi piccanti o dolci a base di marmellate.

F.LLI BELCREDI DAL 1906 SOCIETÀ' AGRICOLA

27040 Montú Beccaria (PV) - Fraz. Moriano, 40 - Tel. 0385.262374
www.belcredi-wine.it