

Sangue di Giuda

Paradiso Doc 2016

Bruno Verdi

Denominazione: Sangue di Giuda Doc

Nome vino: Paradiso

Uvaggio: Croatina 65%, Barbera 20% Uva Rara 15%

Tipologia: Rosso dolce vivace.

Grado alcolico: 8,5 % vol. **Residuo zuccherino:** 110 g./l..

Acidità totale: 6 gr./l.

Vigneti: Comune di Castana. Altitudine 200/230 m. s.l.m., densità 4000 ceppi/Ha.

Forma di allevamento: Spalliera tradizionale con potatura Guyot semplice.

Resa uva/Ha.: Q.li 100/110.

Raccolta delle uve: Manuale con trasporto immediato delle stesse alla cantina, in vasche di acciaio inox.

Vinificazione: Le uve dopo la diraspapigiatura delicata, fermentano per 4/5 gg. Con frequenti rimontaggi per acquisire colore, corpo e struttura. Il mosto viene filtrato a metà fermentazione per mantenere il residuo zuccherino naturale.

Presatura di spuma e imbottigliamento: La rifermentazione avviene in autoclave con utilizzo dei lieviti selezionati. Segue refrigerazione e filtrazione sterile.

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi tendenti al viola.

Profumo: Ampio e complesso ricco di sensazioni olfattive fruttate con netto ricordo di profumi tipici del vino in giovane età.

Sapore: Dolce, appena mosso, pieno di fruttato, morbido, leggermente tannico con ricordo delle uve di origine, lungo, di piacevolissima persistenza.

Abbinamenti: Salame o cacciatore giovane, crostata di frutta, ciambellone casereccio.



Riconoscimenti:

92/100 Eccellenza Guida Maroni 2018

Azienda Agricola Verdi Paolo
Via Vergomberra 5
27044 Canneto Pavese - PV
Tel.038588023
info@brunoverdi.it
www.brunoverdi.it