



PERDOMINI

CASTEL SAN GIORGIO

VITICOLTORI DAL 1850



Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese Doc

ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepo Pavese Centrale nel Comune di Santa Giuletta.

VITIGNO

Croatina 60%, Barbera 30%, Uva rara 10%.

RACCOLTA UVA

Inizio, metà settembre.

VINIFICAZIONE

Pigiadiraspatura e conseguente fermentazione con macerazione delle bucce per otto/dieci giorni in vasca acciaio inox ad una temperatura massima di 25° C.

AFFINAMENTO

Dopo la precoce svinatura ed i primi due travasi, viene affinato per tre mesi in botte di rovere di Slavonia e successivamente riferimento con i propri zuccheri in contenitore ermetico.

IMBOTTIGLIAMENTO

Effettuato nei primi giorni di marzo ed immesso al consumo non prima di venti giorni dall'imbottigliamento.

TIPOLOGIA PRODOTTO

Vino rosso dolce "brioso" ottenuto da fermentazione naturale dei propri zuccheri residui.

TECNICA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Ottenuto dalla tradizionale vinificazione delle uve Croatina, Barbera e Uva Rara.

Dopo precoce svinatura e rigorosa selezione nei migliori "mosti", viene costituito un unico Vino che, riferimento in recipiente ermeticamente chiuso, darà origine ad una spuma gradevolmente decisa.

COLORE

Di colore rosso porpora carico con decisi riflessi violacei.

PROFUMO

Il profumo è leggermente vinoso, fruttato di violetta e confettura. Si ritrovano piacevolmente i tipici frutti di bosco (mora, lampone e ribes nero).

SAPORE

Il sapore, dolce e carezzevole, con un corpo dolce e delicato e da un'abbondante spuma rossa. Si accosta piacevolmente ai salumi caldi, ottimamente con zamponi, cotechini e bolliti misti, formaggi piccanti.

ABBINAMENTI

Ottimo per dessert, macedonia, frutta secca e dolci.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16°-18°C.

CONSERVAZIONE

E' preferibile consumarlo entro i due anni dalla produzione.