CÀ DEL GÈ
ENZO PADROGGI
Montalto Pavese

SANGUE DI GIUDA DELL'O.P. DOC 2025

TIPO
vino rosso dolce leggermente frizzante

VITIGNI
50% Croatina 35% Barbera 15% Uva Rara

VINIFICAZIONE
le uve vengono raccolte manualmente, questo permette di effettuare un'attenta selezione. Dopo la pigiadiraspatura il mosto, a contatto con le bucce, subisce la fermentazione alcolica che si protrae per circa una settimana durante la quale vengono eseguiti più rimontaggi.
Al termine della fermentazione alcolica si procede con la svinatura. Il vino così ottenuto, dopo più travasi, viene lasciato ad affinarsi in botti di acciaio dove
a fermentazione malolattica compiuta viene imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
ha colore rosso rubino con profumo vinoso, fruttato con marcati sentori di confettura.
Al palato ha sapore piacevole, dolce, delicato leggermente brioso.

GRADAZIONE ALCOLICA
6% vol

ACCOSTAMENTI
compagno ideale di dolci, crostate, piccola pasticceria ottimo con formaggi piccanti e caldarroste.
Buono con le fragole.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
12/14° C. Stappare la bottiglia al momento.

Contiene solfiti

Azienda Agricola CA' DEL GE'di Carlo Padroggi e C. Soc. Agr.
loc. Cà del Gè 27040 Montalto Pavese (PV)
Tel. e fax 0383.870179 info@cadelge.it www.cadelge.com