



**CÀ DEL GÈ**  
ENZO PADROGGI

*Montalto Pavese*



**SANGUE DI GIUDA dell'O.P.  
DOC 2017**

**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**

7,5% 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.