



FIAMBERTI



SANGUE DI GIUDA

LELLA

SANGUE DI GIUDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

VENDEMMIA: 2021.

UVE: croatina (65%), barbera (25%) e uva rara (10%), provenienti da vigneti di proprietà siti in Canneto Pavese a un'altitudine di circa 250 m s.l.m.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: sud.

TERRENO: misto (ghiaia, argilla e calcare).

CONDUZIONE DEI VIGNETI: coltivazioni a basso impatto ambientale con inerbimento dei terreni e nessun utilizzo di diserbanti. Nessuna irrigazione né concimazione inorganica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con un solo capo a frutto.

RESA: 90 quintali per ettaro (resa uva/vino: 65-70%).

VENDEMMIA: manuale nella seconda metà di settembre.

VINIFICAZIONE: diraspapigiatura, fermentazione alcolica a cappello sommerso con lieviti indigeni in vasche di cemento a temperatura controllata. Due rimontaggi quotidiani, follature quotidiane, *délestage* a metà della fermentazione, svinatura dopo 5 giorni o al raggiungimento della gradazione alcolica desiderata, blocco della fermentazione tramite abbassamento della temperatura del mosto parzialmente fermentato ed eliminazione dei lieviti. Rifermentazione naturale in autoclave con lieviti indigeni e zuccheri propri dell'uva. Filtrazione e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento isobarico. Affinamento di 1 mese in bottiglia prima della commercializzazione.

FORMATI: bottiglia 750 ml.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosso intenso con spuma violacea; profumo caratteristico di frutta rossa con ricordi balsamici e speziati; palato di grande piacevolezza, in equilibrio fra dolcezza, freschezza e tannino.

ABBINAMENTI: pasticceria secca, crostate di frutta rossa e macedonie. Può essere abbinato con successo a salumi giovani (es. cacciatorini) e formaggi piccanti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.

DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO (14/01/2022)

- Grado alcolico: 7,14% vol
- Zuccheri residui: 118,2 g/l
- Acidità totale: 5,84 g/l
- Solfiti aggiunti: 84 mg/l
- Sovrapressione: 1,85 atm

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2015.