



Sangue di Giuda del O.P. frizzante dolce

Scopri il Sangue di Giuda dell'O.P. frizzante dolce della Cantina Alessi, un vino che incanta con la sua dolcezza equilibrata e i suoi aromi fruttati.

Perfetto per gli amanti dei vini leggeri e frizzanti, è ideale per accompagnare dessert e momenti di relax. Acquista ora e lasciati sedurre dalla tradizione vinicola dell'Oltrepò Pavese.

Caratteristiche del Sangue di Giuda Frizzante Dolce

- **Tipologia:** Vino frizzante dolce.
- **7,5% Vol**
- **75 Cl**
- **Colore:** Rosso rubino intenso con riflessi violacei.
- **Aromi:** Note intense di frutti rossi, ciliegie mature e fragole.
- **Sapore:** Dolce e frizzante, con una piacevole freschezza e un finale persistente.
- **Tipologia:** I vitigni idonei alla produzione del Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese DOC sono Barbera, Croatina, Uva rara, Vespolina e Pinot nero.
- **Residuo zucch.:** 80/100gr x lt

Resa: 100 qty x ettaro

La DOC Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese è riferita alle tipologie di vino rosso fermo, frizzante e spumante.

Il Sangue di Giuda è di fatto una particolare versione da dessert dell'Oltrepò Pavese Rosso, ottenuto dall'uvaggio dei suddetti vitigni locali oltrepadani.

Il Sangue di Giuda si presenta di colore rosso rubino carico, con brillanti riflessi violacei; l'aroma è fine, con una piacevole fragranza di spezie e frutta fresca, ha una spuma abbondante e persistente e al palato offre un gusto dolce, carezzevole, con un buon corpo.

Abbinamenti Gastronomici

Il Sangue di Giuda frizzante dolce si abbina magnificamente con:

- **Dessert:** Torte alla frutta, crostate, pasticcini.
- **Formaggi:** Gorgonzola dolce, formaggi cremosi.
- **Momenti di Relax:** Perfetto per aperitivi e serate informali.

Temperatura di Servizio

Si consiglia di servire il Sangue di Giuda frizzante dolce a una temperatura di circa 8-10°C per esaltarne la freschezza e i suoi aromi fruttati.

La Tradizione e la Vinificazione

Le uve utilizzate per il Sangue di Giuda sono raccolte manualmente durante la vendemmia per preservarne la qualità e l'integrità. La vinificazione avviene con tecniche tradizionali che permettono di esaltare al meglio le caratteristiche naturali delle uve.