



Manuelina®
ITALIAN WINES



IL TRADITORE

SANGUE DI GIUDA
DELL'OLTREPÒ PAVESE
DOC
(ROSSO DOLCE FRIZZANTE)



IL TRADITORE
SANGUE DI GIUDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC
(ROSSO DOLCE FRIZZANTE)

NOTE TECNICHE

VITIGNO: croatina, barbera e uva rara

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: oltre 4000 ceppi per ettaro

ESPOSIZIONE: sud, sud-est

Le uve, raccolte manualmente nei vigneti attorno all'azienda, subiscono una pigiodiraspatura soffice che elimina il raspo e prepara il mosto, ricco di bucce, al processo fermentativo. La fermentazione alcolica è indotta con l'utilizzo di lieviti selezionati e si svolge a temperatura controllata. La fermentazione alcolica viene arrestata a freddo al fine di mantenere il residuo zuccherino desiderato per dare dolcezza al vino. Le parti solide sono poi separate dal mosto tramite pressatura. Al mosto-vino sono aggiunti tannini nobili per accentuarne la struttura e la finezza. L'illimpidimento avviene in vasche di acciaio a bassa temperatura. Il vino è poi messo in autoclave per la seconda fermentazione, indotta da lieviti selezionati che gli conferiscono una frizzantezza naturale. Il vino è infine filtrato, stabilizzato e imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA: colore rosso rubino carico con sfumature violacee.

OLFATTO: profumo intenso, vinoso e fruttato.

GUSTO: al palato è piacevolmente dolce e carezzevole.

ABBINAMENTI: vino da dessert che si abbina particolarmente bene con pasticceria secca e crostate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 °C

AZIENDA AGRICOLA

MANUELINA S.S.A.

Frazione Ruinello di Sotto, 3/A
27047 Santa Maria della Versa (PV)

Tel. 0385.278247 - 0385.79251

Fax 0385.278749

info@manuelina.com

www.manuelina.com

