



Cantina di®
CASTEGGIO

Oltrepò Pavese DOC - SANGUE di GIUDA

“**Oltrepò**” means beyond the river PO. River Po is the main Italian river running from Monviso, a mountain of 3,841 m [12,601 ft] from the western Alps to the Adriatic sea. This is the river of the main Italian plain. “Pianura Padana.” “**Pavese**” is the adjective of Pavia. **Pavia** is one of the most important **Lombardy** towns [it is a provincial capital] with extraordinary historical heritage. It is located where the river Ticino flows into the river Po. In that area, where the hills rise up into the Apennines, you will be in the **Oltrepò Pavese wine zone**.

| | |
|---|---|
| Vitigno: 80% Croatina e 20% Uva Rara | <i>Grape varietal: Croatina 80% & Uva Rara 20%</i> |
| Sistema di allevamento: Guyot tradizionale | <i>Training system: Guyot</i> |
| Tipo di terreno: argilloso – calcareo | <i>Soil type: clay – calcareous</i> |
| Annata: ultima vendemmia | <i>Vintage: last harvest, 2009</i> |
| Fermentazione: dopo una prima fermentazione, il mosto viene rifermentato in autoclave fino a 7.% di alcol generando la CO2 che dà al vino quella effervesienza piacevole allo sguardo ed al palato. | <i>Fermentation: the fresh squeezed juice, after a first fermentation, is re-fermented in pressurized tanks up to 7.5% alcohol generating CO2 that gives the wine a very pleasant fizzy appearance and taste.</i> |
| Alcool: 7,5% vol. – La fermentazione viene fermata abbassando la temperatura a 3-4°C lasciando un residuo zuccherino del 9.5%. | <i>Alcohol: 7.5% vol. – The fermentation is stopped dropping the temperature of the juice to 3-4 C° leaving a residual sugar of 9.5%.</i> |
| Occhio: colore rosso rubino intenso | <i>Color: intense ruby red color</i> |
| Naso: profumo caratteristico con sentori di ciliegia, e marasca in particolare. | <i>Aroma: characteristic perfume of cherry and more specifically of bing cherry.</i> |
| Bocca: Frizzante. Gusto dolce e fruttato. Circa 1.7-1.8 atm di pressione e con meno di 3.92 grammi di CO2 per 1000 millilitri. | <i>Flavor: fizzy, sweet and fruity taste. About 1.7-1.8 atm of pressure and with less than 3.92 grams of CO2 per 1000 millilitres.</i> |
| Abbinamenti gastronomici: ideale con la pasticceria secca e i dolci in generale. Apprezzabile con piatti “grassi.” | <i>Food pairings: dry pastry – cookies and pastries in general. However, it can be enjoyed with a meal of rich “fat” dishes.</i> |
| Temperatura di servizio: 10°C | <i>Serving temperature: 10°C (50°F)</i> |

