

Conte Vistarino

SANGUE DI GIUDA DELL'OLTREPÒ PAVESE

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Sangue di Guida d'Oltrepò Pavese

Zona produttiva Oltrepò Pavese. Prima fascia collinare con altitudine 250-300 m.s.l.m e d esposizione sud/sud-ovest.<

Vitigno Croatina, Barbera, Uva rara

Composizione del suolo Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione e affinamento Le uve vengono raccolte manualmente ed in cantina dopo la diraspa-pigiatura il pigiato viene posto in fermentini di acciaio a macerare per 5 giorni a freddo con lo scopo di estrarre colore e profumi. Il mosto ottenuto viene separato dalle bucce e posto in autoclave per la fermentazione. Raggiunta una sovrappressione di 2.5 atmosfere si blocca la fermentazione con il freddo e si procede all'imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso.

Profumo Profumo ricco, delicatamente aromatico, dall'approccio immediato, con tipico sentore floreale.

Sapore Gusto amabile, elegante, morbido con perfetto equilibrio tra acidità e naturale dolcezza.



OLTREPÒ PAVESE/ LOMBARDIA



CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi



ANNO DI FONDAZIONE | 1850



ENOLOGO | VITTORIO MERLO



VITIGNI | PINOT NERO, RIESLING
RENANO, PINOT GRIGIO, CHARDONNAY,
CROATINA, BARBERA, UVA RARA

