



ACQUISTATO IL

"C'era una volta" Sangue di Giuda dell' Oltrepò Pavese D.O.C.G. Frizzante 2024

Vino dolce e riccamente fruttato



Svinando

La Vigna

Terreno Argilloso limoso con marna calcarea sito intorno al 45° parallelo nord

Esposizione Nord Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Vino rosso frizzante

Provenienza Lombardia

Uve Croatina, Barbera, Vespolina, Uva rara

Gradazione 7% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Fine pasto

Vinificazione Pigiadiraspatura delle uve, sosta prefermentativa a freddo, per estrarre colore e profumi e fermentazione a temperatura controllata a 25°C con lieviti selezionati.

Sensazioni Dolce, fresco, vellutato, con retrogusto persistente di ribes nero

La leggenda narra che Giuda, pentito del tradimento verso Gesù, dopo la morte venne fatto resuscitare, chissà perché proprio a Broni, in Oltrepò. I cittadini, riconoscendolo, cercarono di ucciderlo. Ma Giuda seppe farsi perdonare nuovamente guarendo le viti malate. E così, riconoscenti, gli venne dedicato un vino. Solo leggende, ovviamente. Ma belle da raccontare agli amici prima di stappare una bottiglia come questa. Il Sangue di Giuda di Losito & Guarini nasce da un taglio di uve Croatina, Barbera, Uva rara e Nespolina, tutte varietà tipiche della zona. La vinificazione è accurata e non prevede l'uso di legni per l'affinamento. Si ottiene così un vino caratterizzato da un bel colore rubino carico, con riflessi porpora e ricoperto da una spuma compatta e persistente. Al naso è intenso, persistente e riccamente fruttato, con note di confettura di lampone, mirtillo, mora e sentori di violetta. In bocca è dolce ma fresco. Un bel rosso vellutato che si accompagna bene con crostate o con formaggi delicatamente erborinati.

Quella di Losito & Guarini è una bella storia tutta italiana. Inizia nel lontano 1910 quando un giovanissimo Domenico Losito parte da Trani in cerca di fortuna. Arriva a Seveso, nord di Milano, dove pochi anni dopo apre un'osteria. Si vende, ovviamente, vino al calice, in questo caso servito nella tipica "scüdela", accompagnato dalle specialità cucinate dalla moglie. Di traguardo in traguardo, l'impresa di Domenico cresce e prospera, e dall'iniziale osteria si passa a una piccola impresa che affianca alla ristorazione anche l'attività di vendita di vino a domicilio. E si arriva così fino al 1968, quando Luisa, nipote di Domenico e figlia di Michele, sposa il signor Guarini, sempre di origini pugliesi, che vendeva vino all'ingrosso a Como. La Losito & Guarini a quel punto è pronta a fare il grande salto di qualità, grazie alla costruzione di nuovi e più moderni impianti di imbottigliamento. Negli anni novanta, infine, vengono coinvolti nell'azienda di famiglia anche le nuove generazioni, rappresentate da Davide e Renato e viene aperta una nuova sede in Oltrepò. Oggi Losito & Guarini produce circa 25 milioni di bottiglie all'anno, ottenendo numerosi riconoscimenti dalla critica enogastronomica nazionale e internazionale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese