ACQUISTATO IL .....

"C'era una volta" Sangue di Giuda dell' Oltrepò Pavese Doc 2025 Frizzante 2025



Vino dolce e riccamente fruttato

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.

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

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

customer.service@svinando.com · 011-19467821