

# MORA BASSA

<b>Codice</b>	8053251640299
<b>Denominazione</b>	Sangue di Giuda
<b>Colore</b>	rosso rubino brillante
<b>Profumo</b>	fine, molto intenso, con garbati richiami
<b>Sapore</b>	al palato è dolce, armonico, rotondo, di buona struttura e persistenza
<b>Abbinamenti</b>	formaggi stagionati, dolci e dessert, salumi giovani e scaglie di formaggio Grana, piccola pasticceria e frutta secca.
<b>Temperatura serv</b>	14/16 °C
<b>Tipologia</b>	Rosso Mosso Dolce
<b>Disciplinare</b>	DOC
<b>Raccolta</b>	a mano in cassette
<b>Vinificazione</b>	al naturale
<b>Bicchieri</b>	Coppa
<b>Uvaggio</b>	40% croatina; 30% barbera; 15% uva rara; 15% vespolina
<b>Affinamento</b>	In acciaio / Metodo Charmat
<b>Gradazione</b>	5,5% Vol
<b>Bottiglia</b>	Champagnotta scura
<b>Cl bottiglia</b>	75
<b>Chiusura</b>	Tappo sughero microagglomerato + tappo corona per sicurezza
<b>Etichettatura capsula</b>	Monoetichetta Autoadesiva PVC pvc termoretraibile
<b>Nazione</b>	Italia
<b>Religione</b>	Lombardia
<b>Provincia</b>	PV
<b>Comune</b>	Montescano
<b>Zona</b>	Oltrepò
<b>Packing</b>	CTX6
<b>Packing su EPAL</b>	57
<b>Peso Bottiglia</b>	1,2 Kg
<b>Peso Packing</b>	8 Kg

