



MON CARUL

DATI TECNICI



SILQUASTRO
2018



Sangue di Giuda
dell'Oltrepò Pavese
DOC



Vino rosso
dolce frizzante



Croatina (40%)
Barbera (40%)
Uva rara (20%)



Grado alcolico: 7,2% vol
Zucchero residuo: 95 g/l
Acidità totale: 5,5 g/l
pH: 3,3
Estratto secco totale: 21 g/l

IN DEGUSTAZIONE



Colore rosso carico
con marcate sfumature porpora.
Viva spuma violacea.



Delicato e invitante,
con note nette di frutta rossa
e confettura



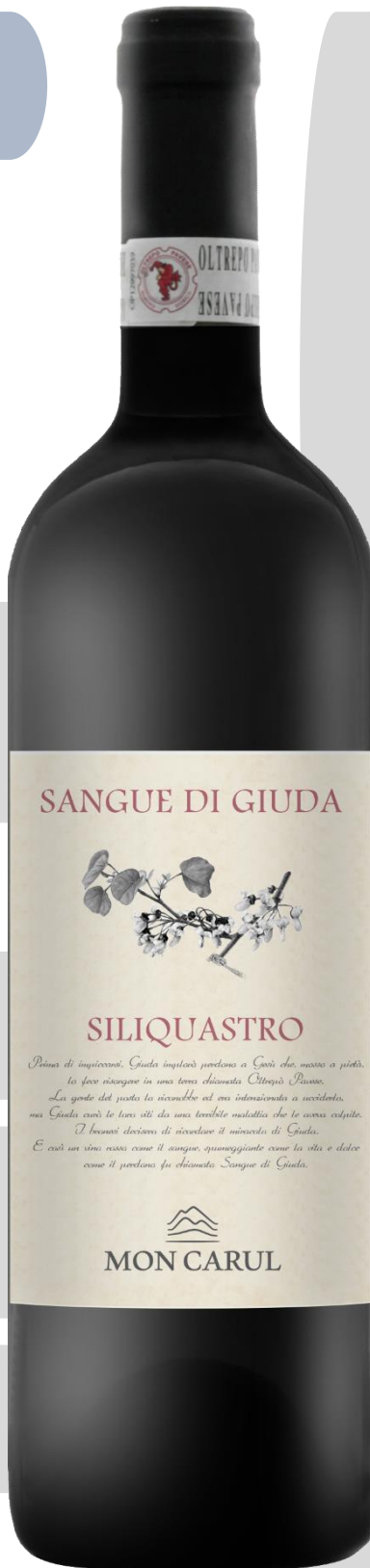
Leggermente frizzante,
con un tocco di dolcezza
che lo rende di beva facile
ed estremamente piacevole.



8-10 °C



L'abbinamento classico è con torte
o crostate di frutta e pasticceria secca,
ma lo si può provare anche con i salumi,
i piatti speziati e il *barbecue*.



LA LEGGENDA

Prima di impiccarsi, Giuda implorò perdono a Gesù. Impietosito, Gesù lo fece risorgere, ordinandogli di compiere buone azioni ovunque. Vagabondando senza fine, Giuda arrivò in Oltrepò Pavese, terra di viticoltori. La gente del posto lo riconobbe ed era intenzionata a ucciderlo, ma Giuda pregò Gesù di risanare le preziose viti del luogo, colpite in quel tempo da una terribile malattia. Le viti guarirono e i viticoltori decisero allora di ricordare il miracolo di Giuda. E così un vino rosso come il sangue, spumeggiante come la vita e dolce come il perdono, prese il nome di Sangue di Giuda.



VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale in cassetta. Pigiadiraspatura delle uve e macerazione a freddo per 24 ore a 5-10 °C. La macerazione prosegue a 15-20 °C per 4-6 giorni. La fermentazione è fermata a -2 °C. Rifermentazione naturale in autoclave. Imbottigliamento isobarico.



I VIGNETI

Sistema di allevamento:
controspalliera

Sistema di potatura:
Guyot

Esposizione:
nord, nord-est

Tipo di suolo:
argilloso-calcareo

Altitudine:
300 m s.l.m.

Età media delle viti:
25 anni

Ceppi per ettaro:
4.000

Resa per ettaro:
100 quintali

