



# MON CARUL

## DATI TECNICI



SILQUASTRO  
2022



Sangue di Giuda  
dell'Oltrepò Pavese  
DOC (frizzante)



Vino rosso  
dolce frizzante



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



Grado alcolico: 5,5% vol  
Zucchero residuo: 120 g/l  
Acidità totale: 6,0 g/l  
pH: 3,4  
Estratto secco totale: 28 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

