ACQUISTATO IL .....

"Adènzia" Bianco DOC Sicilia 2025 2025

Se 1+1 non fa 2 ma 3



L'assemblaggio di due vini, quando è riuscito (come in questo caso) non è la semplice somma di due uve ma rappresenta un prodotto tutto nuovo, diverso, con caratteristiche migliori. 1+1, in questi casi, non fa 2 ma almeno 3. Così è questo Adènzia Bianco, Sicilia DOC proposto da Baglio del Cristo di Campobello di Licata. Figlio di un matrimonio d'amore tra due grandi vitigni autoctoni isolani: Grillo e Insolia. Il primo è stato vendemmiato tra la fine di agosto e l'inizio di settembre. Il secondo subito dopo. Entrambe le uve provengono da vigneti collinari, posti a un'altezza di circa 260 metri sul livello del mare. Vinificazione accurata in acciaio, questo bianco è caratterizzato da un bel colore giallo paglierino vivace. Al naso deliziose note di agrumi, pesca bianca, nespola e ananas. In bocca, invece, è soprattutto fresco e rotondo allo stesso tempo. Piacevolmente fruttato, grazie alla sua giusta acidità-sapidità, gode di un perfetto equilibrio.

Benvenuti al Baglio del Cristo. Nel cuore della Sicilia, e più precisamente nella campagna agrigentina, si trova l'azienda Baglio del Cristo. Un unico organismo composto da dieci micro aree. Cinquanta ettari complessivi che si trovano sulle colline di Campobello di Licata. Vigneti tra i 230 e i 270 metri sul livello del mare, a circa otto chilometri dalla costa. Impianti moderni, ad alta densità, con circa 5.000 piante per ettaro, vendemmiati rigorosamente a mano, in piccole cassette. Un percorso enologico volto alla ricerca della qualità assoluta, grazie a un ambiente adatto, con uno straordinario microclima. Produzioni limitate, anche in base all'andamento dell'annata, frutto di vinificazioni individuali per ciascun vigneto, nel rispetto di un territorio unico e prezioso.

La Vigna

Terreno	Terreno prevalentemente calcareo, con frazioni di terreni scuri a giacitura collinare
Esposizione	Sud
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Grillo 50% Insolia 50%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Raccolta manuale in piccole cassette. Le uve dopo la diraspa-pigiatura, portate a temperatura di 8-10ºC, vengono fatte macerare. Dopo la pressatura soffice, il mosto fiore viene preparato e fatto decantare per sedimentazione a freddo. A fine fermentazione, segue un periodo di affinamento sulle fecce fini per tre mesi a temperatura controllata in acciaio ed almeno due mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.
Sensazioni	Deliziose note di agrumi, pesca bianca,nespola e ananas, fresco e rotondo allo stesso tempo, bocca di ampia composizione fruttata, rinfrescata da una giusta acidità-sapidità che consente a questo vino una grande longevità

© 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