ACQUISTATO IL .....

"Adènzia" Rosso Sicilia DOC 2021 2021



Tra Valle del Rodano e Sicilia

Un rosso di grande personalità che nasce dall'incontro tra il vitigno a bacca rossa più amato di Sicilia, il Nero d'Avola, e uno dei più versatili vitigni internazionali, il Syrah, originario del Rodano in Francia, ma capace di dar vita a grandi vini in diverse parti del mondo. Sicilia compresa. Ardènzia Rosso, Sicilia DOC di Baglio del Cristo, è un perfetto compagno di pranzi e cene in compagnia. Un rosso buono già oggi ma con un grande potenziale di invecchiamento. Anche dieci anni, se ben conservato in cantina a una temperatura costante e in condizioni di umidità corrette. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso granato, compatto e impenetrabile. Al naso rivela un bouquet decisamente ampio, dove note di amarena e di frutti di bosco si fondono con intriganti sentori di vaniglia. In bocca, invece, è avvolgente e riccamente speziato. Dotato di bei tannini decisi ma graziati, è un vino dotato di una persistenza lunga e piacevole.

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 di medio impasto, profondo prevalentemente calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Nero d'Avola 50% Syrah 50%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Raccolta manuale in piccole cassette. Vinificazione tradizionale in rosso con macerazione sulle bucce per 15/20 giorni a temperatura controllata. Dodici mesi in botti grandi di rovere francese da 110 ettolitri “acciaio-legno” ed almeno tredici mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.
Sensazioni	Larghissimo spettro aromatico in cui si fondono note di amarena e frutti di bosco, con deliziosi sentori di vaniglia. Avvolgente e speziato,con tannini decisi ma graziati. Vino con capacità di invecchiamento di almeno 10 anni.

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