



ACQUISTATO IL

"C'D'C" Bianco IGP Terre Siciliane 2024

2024

Un magico equilibrio di fragranze



C'D'C', letteralmente Cristo di Campobello. Bianco siciliano IGT proposto da Baglio del Cristo. Nasce da un assemblaggio in parti uguali di Grillo, Insolia e Catarratto a cui si aggiunge la medesima quantità di uve Chardonnay. Tre grandi autoctoni del territorio, uniti e resi più raffinati dalla presenza del più versatile dei vitigni internazionali. Per una volta non assoluto protagonista ma relegato al ruolo di co-protagonista in questa sinfonia di profumi e sapori. La firma sotto a questo vino, così come a tutti quelli dell'azienda di Campobello di Licata, è quella di Riccardo Cotarella, un enologo che non ha certamente bisogno di presentazioni. Fragranze di fiori gialli, melone bianco e mela, al naso. Ottimo equilibrio in bocca, grazie a un ideale rapporto tra la fragranza del frutto e la buona acidità naturale. Nel finale, fanno la loro comparsa spezie dolci ed erbe mediterranee. Un vino estremamente ricco e facile da abbinare, con soddisfazione, a piatti di pesce. Ottimo come aperitivo, è il vino da stappare quando la cena inizia con un antipasto di crudi di mare.

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, vendemmiate 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 Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	25% Grillo, 25% Chardonnay, 25% Insolia, 25% Catarratto

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Fragranze di fiori gialli, melone bianco e mela, equilibrato in bocca, con buona acidità. Integro nei ritorni fruttato-agrumati e piacevolmente sapido e fresco. Finale che evoca le spezie dolci e le erbe mediterranee. Di estrema prontezza gustativa

Sensazioni Raccolta manuale in piccole cassette. Le uve dopo la diraspa-pigiatura, portate a temperatura di 8-10°C, vengono fatte macerare. Dopo la pressatura soffice, il mosto viene separato 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 e circa due mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

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