ACQUISTATO IL .....

"Lalùci" Grillo Sicilia DOC 2025 2025



Un grande vino del territorio

Lalùci, ossia il Grillo in purezza del Cristo di Campobello. Un grande vino del territorio, firmato da uno dei più brillanti enologi del mondo, Riccardo Cotarella. Un vino estremamente piacevole e ben rappresentativo del varietale di partenza. Nasce da uve raccolte a mano, vendemmiate tra la fine di agosto e l'inizio di settembre. A quel punto dell'anno i grappoli hanno già goduto a lungo di condizioni climatiche eccellenti, con sole e calore che fanno giungere a perfetta maturazione ogni acino. Il posizionamento dei vigneti in frazioni collinari, a circa 260 metri sul livello del mare, garantiscono invece alle piante una lieve brezza che rende meno afoso il clima. Si arriva così a questo bianco, caratterizzato da un colore giallo paglierino vivace. Al naso spiccano gli intensi profumi di fiori gialli e bianchi che con il passare dei minuti, e con l'aumentare graduale della temperatura, sfumano verso note minerali seguite da eleganti sentori agrumati, di pesca gialla, di pera e di mela verde. Ottimo oggi, è un vino che può ancora attendere qualche tempo in cantina. Continuerà a evolvere, e a migliorare, per i prossimi 3 o 4 anni. Per metterlo a proprio agio su una tavola estiva, basta un bel pesce al forno. Servito con le patate, ovviamente.

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 Est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Grillo 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 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 separato e fatto decantare per sedimentazione a freddo. A fine fermentazione, segue un periodo di affinamento sulle fecce fini per quattro mesi circa a temperatura controllata in acciaio ed almeno tre mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.
Sensazioni	“Intensi profumi di fiori gialli e bianchi che sfumano verso note minerali, seguiti da eleganti sentori agrumati, pesca gialla, pera e mela verde. Di estrema prontezza gustativa o da conservare anche per 2-3 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