



ACQUISTATO IL

"C'D'C" Nero d'Avola Rosato DOC Sicilia 2024

2024

Sicilia in rosa



Ancora una volta il Nero d'Avola si dimostra, qualora fosse necessario, uva versatile e capace di stupire in molte forme diverse. C'D'C, Cristo di Campobello, per esempio, è un favoloso rosato da Nero d'Avola in purezza, proposto da Baglio del Cristo. Le uve, raccolte manualmente a piena maturazione, provengono da vigneti collinari con buona esposizione tra i 230 e i 260 metri sul livello del mare. Impianti moderni, ad alta densità, con circa 5.000 piante per ettaro, garantiscono una qualità elevata. Dopo l'accurata vinificazione si scopre un vino caratterizzato da un bel colore rosa di media intensità, con evidenti profumi floreali che richiamano la rosa canina e fruttati, con fragoline di bosco, lamponi e susine, oltre a intriganti percezioni minerali. In bocca è piacevolmente fruttato, di bell'equilibrio con una delicata vena sapida finale. E' il vino destinato ad accompagnare, con piacere, qualunque pranzo o cena, dall'aperitivo fino all'secondo. Perfetto se il menù prevede piatti delicati di pesce, ottimo con secondi a base di carni bianche, come un arrosto, o con le preparazioni della cucina vegetariana.

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 di medio impasto, collinare.
Esposizione	Sud
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	5000
Il Vino	
Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Nero d'Avola 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 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 12°C, vengono fatte macerare sulle bucce per circa 3 ore. Dopo la pressatura soffice, il mosto viene separato e fatto decantare per sedimentazione a freddo. A fine fermentazione, segue un periodo di affinamento in acciaio sulle fecce fini con rimescolamenti settimanali per quattro mesi a temperatura controllata e circa due mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione
Sensazioni	Profumi di rosa canina, fragoline di bosco, lamponi, susine e percezioni minerali. Assaggio piacevole con ritorni di frutti e fini erbe aromatiche in equilibrio tra fragrante acidità e delicata vena sapida finale

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821