ACQUISTATO IL .....

"C'D'C'" Rosso IGP Terre Siciliane 2023 2023



Figlio di un matrimonio d'amore

Riccardo Cotarella, enologo di fama mondiale, firma questo intrigante C'D'C', Cristo di Campobello, Terre siciliane IGT rosso. Figlio di un matrimonio d'amore tra Sicilia e Francia, questo vino nasce da un accurato assemblaggio di quattro vitigni. Nero d'Avola, simbolo di questa isola meravigliosa, Merlot e Cabernet Sauvignon, nobili figli della regione di Bordeaux, e Syrah, che rappresenta un trait d'union perfetto tra le due culture, dato che ha natali francesi, nella Valle del Rodano, ma da tempo immemore si è adattato perfettamente anche al dolce clima mediterraneo della Sicilia, dove viene spesso usato, in purezza o come parte di un assemblaggio, per dar vita a vini di buon pregio. Carattere marcatamente fruttato, questo rosso di Baglio del Cristo offre un bouquet ricco di frutta matura. More, lamponi e perfino un ricordo di sciroppo di amarena. In bocca si rivela rotondo, avvolgente e morbido. Ben sostenuto da buona acidità. Un vino buono oggi ma con un discreto potenziale di invecchiamento. Ben conservato saprà regalarci belle soddisfazioni ancora a lungo. Ottimo con le carni rosse saporite, anche cotte alla griglia, o con formaggi di media stagionatura.

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, collinare.
Esposizione	Sud
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	25% Nero d'Avola, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Raccolta manuale in piccole cassette. Vinificazione tradizionale in rosso con macerazione sulle bucce per 10-15 giorni a temperatura controllata. Sei mesi in vasche di acciaio ed almenosei mesi in bottiglia primadella commercializzazione
Sensazioni	Un carattere marcatamente fruttato di more, lamponi e sciroppo di amarena. Al gusto rotondo, avvolgente e morbido, sostenuto da buona acidità. Di estrema prontezza gustativa o da conservare anche per 3-5 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