



ACQUISTATO IL

"Lu Patri" Nero d'Avola Sicilia DOC 2020

2020



Complesso e caldo, avvolgente e speziato

Lu Patri è un Nero d'Avola in purezza, concepito nella primavera dell'anno 2000. Le uve impiegate per questo vino provengono da sei ettari del Cristo di Campobello da lungo tempo di proprietà del Baglio. Le uve vengono vendemmiate a mano a cavallo dei mesi di settembre e ottobre, quando hanno raggiunto la perfetta maturazione aromatica e fenolica e sono per questo in grado di dar vita a un vino di grande complessità e profondità. L'aspetto è quello del classico rosso siciliano, caratterizzato da un colore rubino carico e impenetrabile. Basta uno sguardo per capire che quello che abbiamo nel bicchiere è un vino di grande carattere e personalità travolgente. Al naso, note balsamiche e di erbe aromatiche. Poi richiami alla frutta fresca, con mora e amarena. In bocca, invece, è soprattutto morbido e rotondo. Di notevole persistenza gustativa, è un vino complesso e caldo, avvolgente e speziato. I tannini eleganti lo rendono un vino dotato di lunghissima persistenza. Buono, anzi molto buono oggi, è un rosso che non teme le prime rughe sull'etichetta. Gelosamente custodito in cantina, saprà evolvere per almeno altri dieci anni.

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 profondo, misto calcareo e gessoso, di giacitura collinare.

Esposizione Sud Est

Allevamento Spalliera cordone speronato

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOC

Provenienza Sicilia

Uve Nero d'Avola 100%

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Raccolta manuale in piccole cassette. Dopo una ulteriore selezione, le uve vengono diraspate. Segue una pigiatura molto soffice. I continui rimontaggi consentono di estrarre le sostanze contenute nelle bucce. Il tempo di macerazione è di circa diciotto giorni a temperatura controllata. Circa quattordici mesi in barriques di rovere francese (Nevers, Tronçais, Allier), di cui 1/3 nuove da 225 litri e almeno dodici mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Sensazioni Note balsamiche, erbe aromatiche fino a fruttati di mora e amarena. Rotondo e morbido, di notevole persistenza gustativa, complesso e caldo, avvolgente e speziato con un sottofondo di liquirizia e tannini eleganti. Vino con capacità di invecchiamento di almeno dieci anni

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.