

C'D'C'

Terre Siciliane IGT 2014

Baglio del Cristo di Campobello

L'attualità temporale del C'D'C' Terre Siciliane Igt Baglio del Cristo di Campobello svela la Sicilia nello scorcio rosato della sua anima di Nero d'Avola. Un vero e proprio omaggio al territorio e alle sue donne così come un rosato chiede, questo vino, ultimo nato nella cantina di Baglio del Cristo, testimonia il forte legame della Sicilia con le sue donne già nell'etichetta. Questa, infatti, rimanda al tessuto in pizzo dei veli siciliani che un tempo coprivano il capo delle donne di Sicilia, richiamando così le tradizioni, la storia e la cultura di questa meravigliosa terra.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosato
Disciplinare	Terre Siciliane
Denominazione	IGT
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Sicilia
Localizzazione	Campobello di Licata
Vitigno	Nero Avola 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosato
Gusto	Assaggio piacevole con ritorni di frutti e fini erbe aromatiche in equilibrio tra fragrante acidità e delicata vena sapida finale
Profumo	Rosa canina, fragoline di bosco, lamponi, susine e percezioni minerali
Abbinamenti	Antipasti di pesce, antipasti di verdura, antipasti di crostacei, primi con verdura, primi con pesce, primi con crostacei, secondi piatti di verdura, secondi piatti di pesce, secondi piatti di crostacei
Temperatura di servizio	10°-12° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	230-260 m
Tipologia terreno	Medio impasto collinare
Densità impianto	5.000 piante per ettaro
Resa per ettaro	120 quintali
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Le uve dopo la diraspa-pigiatura, portate a temperatura di 12°C, vengono fatte macerare sulle bucce per circa 3 ore
Maturazione	Dopo la pressatura soffice, il mosto viene separato e fatto decantare per sedimentazione a freddo
Affinamento	In acciaio sulle fecce fini con rimescolamenti

settimanali per 4 mesi. Poi 2 mesi in bottiglia