

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 scorci 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