



C'D'C'

CRISTO DI CAMPOBELLO

2015

TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

ROSATO

**C'D'C'** "Cristo di Campobello"  
**Rosato** di Nero d'Avola

2015 - Terre Siciliane  
Indicazione Geografica Protetta

*Il tessuto mitologico delle differenti stirpi che qui si unirono è privo d'orli. L'attualità temporale di questa bottiglia svela la Sicilia nello scorcio rosato della sua anima di Nero d'Avola.*

*Il Velo Siciliano è conoscenza celata, segreto, creazione, protezione, rivelazione, illuminazione. Soltanto 2014 veli C'D'C' sono stati creati in tessitura siciliana durante l'anno 2014. Sicilia svelata.*

Le uve sono state vendemmiate nella seconda decade di Agosto 2015.

Bottiglie prodotte: 7.656  
Emissione: Febbraio 2016

Piante per ettaro: 5.000  
Resa per ettaro: 120 ql.

Terreno di medio impasto, collinare, la cui altitudine varia tra i 230 e i 260 metri sul livello del mare.

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.

*"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".*

Grado alcolico: 12 % in vol.  
Acidità totale: 5,80 g/l  
Ph: 3.05 - Estratto secco: 23,20 g/l  
Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

[www.cristodicampobello.it](http://www.cristodicampobello.it)

