

**C'D'C'** "Cristo di Campobello"

**Rosso**

2018 - 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 agrigentina nell'inestricabile sintesi in rosso di nostre uve di razza.*

*Il velo siciliano è conoscenza celata, segreto, creazione, protezione, rivelazione, illuminazione. Soltanto 2008 veli C'D'C' sono stati creati in tessitura siciliana durante l'anno 2008. Sicilia svelata.*

Le uve sono state vendemmiate tra la prima e la seconda decade di Settembre 2018.

Bottiglie prodotte: 118.933  
Emissione: Aprile 2019

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

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

Piante per ettaro: 5.000  
Resa per ettaro: 100 ql.

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 almeno sei mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

*"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."*  
Riccardo Cotarella

Grado alcolico: 13,50% in vol.  
Acidità totale: 5,30 g/l  
Ph: 3,55 - Estratto secco: 30,00 g/l  
Temperatura di servizio: 14 -16 °C

