



Il Mare Nostrum organizza una serata di degustazione vini

con

***Baglio del Cristo di Campobello
Da Licata***

*Serata speciale di degustazione vini
Mercoledì 24 Aprile*

Il progetto di Baglio del Cristo di Campobello è un progetto ai limiti del visionario in quanto gli artefici di questa idea, Angelo, Domenico e Carmelo Bonetta, lo hanno intrapreso per riuscire ad imbottigliare la "sicilianità". Un'idea ambiziosa, supportata dal prezioso contributo di Riccardo Cotarella, uno tra i più importanti enologi nazionali. La cantina, modernissima in quanto ristrutturata 12 anni fa, si è posta fin da subito il desiderio di esaltare le potenzialità di un territorio ad alta vocazione: le colline di matrice calcareo gessosa a sud di Campobello di Licata.

Le vigne crescono tutt'intorno al baglio, su dolci colline di natura calcareo-gessosa, a 300 metri di altitudine nelle campagne di Campobello. Il clima in estate è quello torrido dell'entroterra siciliano, qui però mitigato dalle fresche brezze che arrivano dal non lontano canale di Sicilia. Su questi suggestivi terreni maturano Grillo, Chardonnay, Nero d'Avola, Syrah, Cabernet Sauvignon e Merlot. Un'idea che ha visto la prima vendemmia aziendale solo nel 2007, ma che già in pochi anni ha saputo conquistarsi un posto di rilievo non solo nel panorama enologico siciliano, ma anche in quello dell'intera Italia. Idee come questa non nascono tutti i giorni e un cantina come Baglio del Cristo di Campobello merita sicuramente tutte le conferme che sta ottenendo: territorialità, autenticità e complessità aromatica sono gli elementi che spingono critici e a pronunciarsi più che favorevolmente nei confronti di questa bella e giovane realtà della Sicilia. Dopo decenni trascorsi a coltivare vendemmie, nasce la visione di un nuovo percorso enologico, alla ricerca della qualità assoluta. Con la consapevolezza di avere le risorse giuste, il luogo adatto, uno straordinario microclima e le persone qualificate.

Prende così vita l'idea del Baglio, in un luogo incontaminato, dalle infinite sfumature ambientali, vocato alle tradizioni religiose locali e coltivato con passione e dedizione, con sapienza ed esperienza dai suoi tre "padri di famiglia". Alla ricerca, con ogni vendemmia, di nuovi traguardi, di una nuova opportunità di miglioramento. Produzione limitata all'andamento dell'annata, vendemmia a mano solo dopo la piena maturazione, vinificazione individuale per ciascun vigneto, rispetto di un territorio unico e prezioso. Sono solo alcune delle scelte del Baglio del Cristo di Campobello, in una filosofia che privilegia, fin dalle origini, la qualità. Grazie alla tenacia di donne e uomini, alle loro braccia, alla loro testa, al loro cuore, al loro lavoro, giorno per giorno, tutto l'anno.

La realtà di cose sperate ed il convincimento di cose che si vedranno hanno già radici.

Il menù sarà come sempre a scelta libera, i vini in degustazione saranno offerti da noi e dalla cantina che avrà qui un suo rappresentante per raccontarci i suoi vini.

Vi chiediamo di prenotare specificando "degustazione vini" ricordandovi che i posti saranno limitati

I vini proposti:

Grillo Extra brut Metodo Classico millesimato 2019

Grillo

Prodotto in sole 3800 bottiglie. A fine fermentazione, segue un periodo di affinamento sulle fecce fini per sei mesi circa a temperatura controllata in acciaio. Successivamente si effettua il tiraggio e la rifermentazione in bottiglia con l'affinamento sui lieviti: una parte per 36 mesi, un'altra parte per 50 mesi. Un Metodo Classico con i profumi unici della terra siciliana, con eleganza olfattiva e sensazione piena di linearità e verticalità e dalla chiara predisposizione alla longevità. Delicato colore giallo paglierino, con leggerissime sfumature verdoline. Perlage fine ed elegantemente persistente. Fragranti profumi di crosta di pane, con note floreali di ginestra e sentori fruttati di pesca, pera, agrumi e macchia mediterranea. Piacevole e cremoso in bocca, con ritorni fruttati e sensazioni mandorlate. L'equilibrata acidità riempie il palato di freschezza assicurando un'intensità gustativa e una lunga persistenza.

Rosato extra brut Metodo Classico millesimato 2019

Nero d'Avola

Poco più di 4000 bottiglie prodotte. Raccolta delle uve manuale in piccole cassette dopo un'accurata selezione in vigna. Le uve, portate a temperatura di 8-10°C, vengono pressate in maniera soffice e la frazione migliore di mosto viene separata e fatta decantare per sedimentazione a freddo. A fine fermentazione, segue un periodo di affinamento sulle fecce fini per sei mesi circa a temperatura controllata in acciaio. Successivamente si effettua il tiraggio e la rifermentazione in bottiglia con l'affinamento sui lieviti: una parte per 36 mesi, un'altra parte rimarrà per 50 mesi. Si procede all'operazione manuale di remuage delle bottiglie. Dopo la sboccatura almeno tre mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Elegante e raffinato colore rosa cipria, brillante e trasparente, dal perlage fine e persistente. Profumi delicatamente fragranti, petali di rosa e ciliegia fresca, lampone e melograno. Al sorso è ben strutturato, armonioso nella sua equilibrata acidità-sapidità, con riverberi di persistenza floreale e freschezza

Laluci

Grillo

Una delle etichette che meglio rappresenta, nel segno dell'eccellenza, un vitigno che ormai si sta affermando tra i più interessanti del panorama siciliano e non solo. L'uva Grillo è nata nell'800 da un incrocio tra due varietà storiche siciliane: il Catarratto e il Moscato d'Alessandria. Dal primo ha preso il corpo, la struttura e la freschezza agrumata, dal secondo, l'armonia e le suadenti note aromatiche. E' tradizionalmente coltivato nella zona orientale della Sicilia e che ha trovato nell'agrigentino un habitat perfetto. I suoli di terra bianca, ricchi di gesso e calcare e il clima caldo ma mitigato dalle brezze provenienti dalla costa di Licata, offrono condizioni ideali per la coltivazione di uve bianche dal profilo raffinato ed elegante. Il Grillo "Laluci" proviene da uve coltivate sui terreni di matrice calcarea, ricchi di gesso, della zona collinare di Campobello di Licata. Colpisce per l'intensità, la freschezza e l'eleganza, frutto di un accurato e rigoroso lavoro sia in vigna, che in cantina. Nel calice si presenta con un colore giallo paglierino brillante e luminoso. Il quadro olfattivo è raffinato e sfaccettato, con profumi di zagara e fiori bianchi, aromi di lime, pompelmo e agrumi, frutta bianca, sentori iodati e di macchia mediterranea. Il sorso è di vibrante freschezza, con frutto appagante, che si distende su note più mature e tropicali, attraversato da una vena sapida e minerale.

Adenzia

Grillo e Insolia

Ottenuto a partire da un uvaggio di Grillo ed Insolia, con uve provenienti da vigne site a 260 metri d'altitudine che crescono su terreni collinari calcarei. La modernità delle strumentazioni in cantina coincide però con gesti antichi ed artigianali, quali quello della vendemmia manuale, che avviene accuratamente in modo da selezionare per la vendemmia solo i migliori grappoli. Dopo il trasporto delle uve in cantina si procede con pressatura soffice e decantazione per sedimentazione a freddo, con fermentazione che avviene in acciaio, così come l'affinamento del liquido che dura 5 mesi sulle fecce fini. Altri due mesi di sosta in bottiglia prima della messa in commercio.

L'Adenzia bianco irroro il calice con la sua veste paglierina vivace, orlata da riflessi verdolini. Naso di estrema finezza, giocato su note croccanti e saline, che rimandano al mare della Sicilia, alla scorza d'agrumi grattugiata, alle erbe di campo e alle nespole. Il suo profilo invoglia immediatamente all'assaggio, che si rivela altrettanto centrato ed interessante.