

Adènzia Rosso Doc Sicilia di Cristo di Campobello

scritto da Redazione Wine Meridian | 30 Novembre 2024



Dopo l'assaggio di questo vino ci siamo chiesti quanto sia importante, oggi come non mai, saper ascoltare l'identità di un prodotto.

Non è mai successo finora, ma confermiamo di essere stati protagonisti di un assaggio dove un vino ci ha reso partecipi di un luogo, di un'emozione resa ancor più intima per il fatto che siamo riusciti ad ascoltarlo.

Può sembrare strano ma l'essenza di Adènzia Rosso Sicilia DOC di Cristo di Campobello, ci ha fatto capire ancora di più che la strada dell'identità è ciò che alla fine cercano anche i consumatori moderni, quelli cioè che non amano i compromessi.

Un vino rosso che Cristo di Campobello, cantina che rappresenta un territorio straordinario racchiuso in più di 60

ettari coltivati nel massimo rispetto agronomico, riesce a produrre con due vitigni, il Nero d'Avola ed il Syrah, ben armonizzati in un anno di cura ed affinamento in botti grandi di legno e acciaio.

Nel bicchiere anche il colore esprime quella vena rossa intensa che richiama l'occhio del degustatore, per poi aprirsi all'olfatto con una sobrietà e finezza dove emergono freschi profumi avvolgenti di frutta rossa sana e matura, note di rosa e viole, spezie eleganti e un sentore di tabacco dolce.

In bocca è l'esaltazione dell'armonia complessiva, arricchita da un tannino rotondo e morbido, con un finale minerale ben definito.

Se Adènzia è una parola che in siciliano riporta all'ascolto, noi oggi l'abbiamo fatta nostra e, grazie a questo sentire, vogliamo ringraziare Cristo di Campobello ed i suoi valori per averci raccontato questa verità racchiusa in un ottimo prodotto.

Gli abbinamenti possono essere molto interessanti, dalle carni alla brace e brasati ai formaggi d'alpeggio perché Adènzia Rosso ne esalta e armonizza le caratteristiche qualitative.

Company Profile

Cristo di Campobello nasce in un luogo incontaminato, dalle infinite sfumature ambientali, vocato alle tradizioni religiose locali e coltivato con passione e dedizione dai suoi tre "padri di famiglia", che ricercano ad ogni vendemmia, un nuovo traguardo, un'altra opportunità di miglioramento. L'Azienda comprende 35 ettari di vigna di proprietà e 30 ettari in conduzione della Sicilia Agricola, un terreno profondo misto calcareo e gessoso, di giacitura collinare tra i 250 e i 400 metri sul livello del mare e a 8.000 metri dalla costa. La produzione è limitata all'andamento dell'annata, vendemmia a mano, in piccole cassette, solo dopo la piena

maturazione, vinificazione individuale per ciascun vigneto, rispetto di un territorio unico e prezioso. Queste sono solo alcune delle scelte della famiglia Bonetta, in una filosofia che privilegia, fin dalle origini, la qualità.

CRISTO DI CAMPOBELLO

Contrada Favarotta S.S. 123 km 19+200 Campobello di Licata, AG
| 92023

mail@cristodicampobello.it

<https://www.cristodicampobello.it>

