



Cloè 2018

Cantina: Abbazia San Giorgio

Denominazione: Terre Siciliane IGT

Tipologia: Rosato

Regione: Sicilia

Vitigni: 100% Nerello Mascalese

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Terre Siciliane IGT

Annata: 2018

Grado Alcolico: 12.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti

Affinamento: 6 mesi in Acciaio - 6 mesi in Botti di Castagno

Abbinamenti: Carni Bianche, Pesce, Verdure

Bottiglie prodotte: 4000

Invecchiamento: fino al 2019

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il **nerello mascalese** destinato alla produzione del **Cloè Abbazia San Giorgio** prospera su un terreno vulcanico tendenzialmente sciolto, povero di sostanza organica ma ben dotato di micro-elementi e sistemato a terrazze. Beppe Belvisi utilizza le tecniche di coltivazione biologiche e alcune tecniche di **agricoltura biodinamica**, in vigneto sono banditi categoricamente l'uso di antiparassitari, pesticidi e prodotti di sintesi in genere. La raccolta delle uve per il Cloè inizia nella terza decade di settembre con l'inizio della vendemmia dei grappoli che hanno raggiunto la maturazione desiderata. I grappoli vengono selezionati, raccolti e trasportati in cassette in cantina dove vengono diraspate e pigiate. La **fermentazione alcolica** avviene in vasche di acciaio in modo spontaneo ad opera dei **lieviti indigeni**, naturalmente presenti nelle bucce dell'uva. La macerazione si protrae per pochi giorni insieme alla fermentazione, in funzione dell'intensità di colore che il produttore desidera dare al vino. Durante queste fasi della lavorazione, come in quelle successive, non viene effettuata **nessuna correzione o aggiunta** di altre sostanze, neanche di anidride solforosa. **Vino non filtrato**.

L'affinamento avviene per circa sei mesi in parte nei silos di acciaio e in parte in **botti di castagno**. Trascorso questo periodo il vino viene assemblato e imbottigliato e anche questa fase si svolge senza aggiunta di anidride solforosa creando un vino eccezionale, salubre e come natura comanda.

Note di degustazione

Di un bel colore rosa intenso con sfumature aranciate, il Cloè di Abbazia San Giorgio al naso è un'esplosione di fragoline di bosco e frutti rossi in genere, mentre in bocca oltre alle intense note fruttate, ritornano alcune note minerali e leggerissimi sentori speziati sul finale. Il Cloè di Abbazia San Giorgio è un vino da tutto pasto, accompagna benissimo aperitivi all'italiana o aperitivi a base di frutti di mare. Si esalta abbinandolo con piatti a base di verdure, di carni bianche e di pesci grassi.