



BAGLIO DEL
CRISTO DI CAMPOBELLO

XC+

XC+

Forze pulsionali profonde e l'ascoltare
– il "dare adènzia" siciliano –
e l'insistenza sulla limpidezza,
in un atto di intendere che è vita:
Grillo e Insoia in un valore
più grande della loro somma.

Imbottigliato nella propria cantina da
Baglio del Cristo di Campobello
Campobello di Licata, Agrigento,
Sicilia, Italia.

www.cristodicampobello.it

8



PRODOTTO IN ITALIA
13% Vol
75 cl e

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES
ENTHÄLT SULFITE - CONTIENT SULFITES
NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE

XC+

BAGLIO DEL
CRISTO DI CAMPOBELLO

Adènzia
2017

SICILIA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
BIANCO

ADÈNZIA

Bianco

2017 - Grillo e Insolia
Sicilia Denominazione di Origine Controllata

Forze pulsionali profonde e l'ascoltare – il “dare adènzia” Siciliano - e l'insistenza sulla limpidezza, in un atto di intendere che è vita: Grillo e Insolia in un valore più grande della loro somma.

Il Grillo è stato vendemmiato tra la terza decade di Agosto e la prima decade di Settembre, mentre l'Insolia la prima decade di Settembre 2017.

Bottiglie prodotte: 46.606
Emissione: Febbraio 2018

Terreno prevalentemente calcareo, con frazioni di terreni scuri a giacitura collinare, altezza 260 metri sul livello del mare.

Piante per ettaro: 4.000
Resa per ettaro: 100 ql.

Raccolta manuale in piccole cassette. Le uve dopo la diraspa-pigiatura, portate a temperatura di 8-10°C, vengono fatte macerare. Dopo la pressatura soffice, il mosto fiore viene separato e fatto decantare per sedimentazione a freddo. A fine fermentazione, segue un periodo di affinamento sulle fecce fini per tre mesi a temperatura controllata in acciaio ed almeno due mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

*“Deliziose note di agrumi, pesca bianca, nespola e ananas, fresco e rotondo allo stesso tempo, bocca di ampia composizione fruttata, rinfrescata da una giusta acidità-sapidità che consente a questo vino una grande longevità.”
Riccardo Cotarella*

Grado alcolico: 13% in vol.
Acidità totale: 5,90 g/l
Ph: 3,15 - Estratto secco: 22,50 g/l
Temperatura di servizio: 8 -10 °C



BAGLIO DEL
CRISTO DI CAMPOBELLO