



  
BAGLIO DEL  
CRISTO DI CAMPOBELLO



*Provvidenza e creazione*

*La Nostra verifica. Ogni giorno.*

Trenta ettari di vigna della Sicilia agrigentina, organismo unico di dieci microaree, proprietà accorpata di cinquanta ettari a Campobello di Licata. Terreno profondo, misto calcareo e gessoso, di giacitura collinare, tra i 230 e i 270 metri sopra il mare e a 8.000 metri dalla costa. Prevalentemente 5.000 piante per ettaro tutte da primigenio patriarcale della propria terra-madre e tutte vendemmiate a mano, in piccole cassette.

*La Visione*

Dopo decenni trascorsi a coltivare vendemmie, nasce la visione di un nuovo percorso enologico, dalla 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 del Cristo di Campobello, 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.

*La Filosofia*

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.

**proprietà:** *Famiglia Bonetta*



La carta di identità della cantina

**capacità di vinificazione:** 5000 hl

**tipologia serbatoi:** acciaio inox da 100 / 50 / 25 hl. Tini da 110 ettolitri, misto acciaio e legno.

**bottaia:** barriques di rovere francese Allier, Tronçais e Never di media tostatura, parte dei quali con 40 mesi di stagionatura del legno, con capacità fino a 2500 ettolitri.

**capacità di imbottigliamento:** 1500 bottiglie/ora

Tecnologia

Tini da 110 ettolitri misto acciaio e legno di rovere francese rappresentano la tradizione dell'affinamento in legno con le possibilità offerte dalla tecnologia dei silos in acciaio (rimontaggi, micro e macro ossigenazioni e controllo delle temperature). Tutti i silos sono automatizzati e comandati da un sistema operativo informatizzato (PLC), tramite il quale vengono impostate tutte le operazioni di cantina, temperature di vinificazione ecc. I dati elaborati, possono essere visualizzati tramite report giornalieri, settimanali, mensili e annuali. Il PLC è in grado di segnalare in tempo reale eventuali anomalie e permette il controllo ed il monitoraggio da remoto. È dotato, inoltre, di un software per la tracciabilità del vino che archivia tutti i dati dei vigneti e le lavorazioni fatte in cantina. Si è così in grado, per ogni singolo lotto di bottiglia, di estrapolare qualsiasi informazione utile per la rintracciabilità: dallo scaffale al vigneto di provenienza.



Le carte di identità - i vigneti

### **Vigneto C'D'C' Rosso**

*Cristo di Campobello*

**contrada:** Musta / Favarotta

**comune:** Campobello di Licata (AG)

**altimetria:** tra 230 e 260 metri sul livello del mare a 8.000 metri dalla costa, in un microclima unico, con escursioni termiche fra il giorno e la notte anche di 20 gradi, dovute alla brezza marina.

**esposizione:** Sud /Sud-Ovest

**caratteristiche del suolo:** terreno di medio impasto, collinare.

**varietà:** Nero d'Avola, Syrah e Merlot.

**epoca di impianto:** messo a dimora nel marzo del 2000.

**sistema di allevamento:** spalliera cordone speronato.

**densità di impianto:** 5000 piante ettaro.

**resa per ettaro:** 100 ql

**epoca di vendemmia:** tra la prima e la seconda decade di settembre.

**modalità di vendemmia:** raccolta manuale in piccole cassette.

### **Vigneto C'D'C' Rosato**

*Cristo di Campobello*

**contrada:** Favarotta

**comune:** Campobello di Licata (AG)

**altimetria:** tra 230 e 270 metri sul livello del mare a 8.000 metri dalla costa, in un microclima unico, con escursioni termiche fra il giorno e la notte anche di 20 gradi, dovute alla brezza marina.

**esposizione:** parte Sud e parte Nord-Ovest

**caratteristiche del suolo:** Terreno profondo, misto calcareo e gessoso, di giacitura collinare.

**varietà:** Nero d'Avola

**epoca di impianto:** messo a dimora nel marzo del 2000 da selezione di piante preesistenti in azienda

**sistema di allevamento:** spalliera cordone speronato

**densità di impianto:** 5000 piante ettaro

**resa per ettaro:** 120 ql

**epoca di vendemmia:** seconda decade di agosto

**modalità di vendemmia:** raccolta manuale in piccole cassette



Le carte di identità - i vigneti

### **Vigneto C'D'C' Bianco**

*Cristo di Campobello*

**contrada:** Favarotta / Cristo / Musta

**comune:** Campobello di Licata (AG)

**altimetria:** tra 230 e 260 metri sul livello del mare a 8.000 metri dalla costa, in un microclima unico, con escursioni termiche fra il giorno e la notte anche di 20 gradi, dovute alla brezza marina.

**esposizione:** Nord-Ovest

**caratteristiche del suolo:** terreno prevalentemente calcareo, con frazioni di terreni scuri a giacitura collinare.

**varietà:** Grillo, Chardonnay, Insolia e Catarratto.

**epoca di impianto:** messo a dimora nel marzo del 2000.

**sistema di allevamento:** spalliera cordone libero e guyot.

**densità di impianto:** 4000 piante ettaro.

**varietà:** nostre uve autoctone e alloctone.

**resa per ettaro:** 100 ql

**epoca di vendemmia:** tra agosto e settembre.

**modalità di vendemmia:** raccolta manuale in piccole cassette.

### **Vigneto ADÈNZIA rosso**

**contrada:** Musta / Favarotta

**comune:** Campobello di Licata (AG)

**altimetria:** tra 230 e 260 metri sul livello del mare a 8.000 metri dalla costa, in un microclima unico, con escursioni termiche fra il giorno e la notte anche di 20 gradi, dovute alla brezza marina.

**esposizione:** parte Sud e parte Nord/Nord-Ovest.

**caratteristiche del suolo:** terreno di medio impasto, profondo, prevalentemente calcareo di giacitura collinare.

**varietà:** Nero d'Avola e Syrah.

**epoca di impianto:** messo a dimora nel marzo del 2000.

**sistema di allevamento:** spalliera cordone speronato.

**densità di impianto:** 5000 piante ettaro.

**resa per ettaro:** 90 ql

**epoca di vendemmia:** tra la seconda e terza decade di settembre.

**modalità di vendemmia:** raccolta manuale in piccole cassette.



Le carte di identità - i vigneti

### **Vigneto ADÈNZIA bianco**

**contrada:** Favarotta / Cristo

**comune:** Campobello di Licata (AG)

**altimetria:** tra 230 e 260 metri sul livello del mare a 8.000 metri dalla costa, in un microclima unico, con escursioni termiche fra il giorno e la notte anche di 20 gradi, dovute alla brezza marina.

**esposizione:** Nord-Ovest.

**caratteristiche del suolo :** terreno prevalentemente calcareo, con frazioni di terreni scuri di giacitura collinare.

**varietà:** Grillo e Insolia.

**epoca di impianto:** messo a dimora nel marzo del 2000.

**sistema di allevamento:** spalliera a guyot.

**densità di impianto:** 4000 piante per ettaro.

**resa per ettaro:** 100 ql

**epoca di vendemmia:** Grillo: tra la terza decade di agosto e la prima decade di Settembre, Insolia: la prima decade di settembre.

**modalità di vendemmia:** raccolta manuale in piccole cassette.

### **Vigneto LALÙCI**

**contrada:** Cristo / Musta

**comune:** Campobello di Licata (AG)

**altimetria:** tra 230 e 260 metri sul livello del mare a 8.000 metri dalla costa, in un microclima unico, con escursioni termiche fra il giorno e la notte anche di 20 gradi, dovute alla brezza marina.

**esposizione:** Nord-Ovest.

**caratteristiche del suolo:** terreno prevalentemente calcareo, con frazioni di terreni scuri di giacitura collinare.

**varietà:** Grillo

**epoca di impianto:** messo a dimora nel marzo del 2000.

**sistema di allevamento:** spalliera a guyot.

**densità di impianto:** 4000 piante per ettaro.

**resa per ettaro:** 90 ql

**epoca di vendemmia:** l'ultima decade di agosto e la prima decade di settembre.

**modalità di vendemmia:** raccolta manuale in piccole cassette.



Le carte di identità - i vigneti

### Vigneto LAUDÀRI

**contrada:** Cristo / Favarotta

**comune:** Campobello di Licata (AG)

**altimetria:** 260 metri sul livello del mare a 8.000 metri dalla costa, in un microclima unico, con escursioni termiche fra il giorno e la notte anche di 20 gradi, dovute alla brezza marina.

**esposizione:** Nord/Ovest

**caratteristiche del suolo:** terreno prevalentemente calcareo con frazioni di terreni scuri a giacitura collinare

**varietà:** Chardonnay

**epoca di impianto:** messo a dimora nel marzo del 2000

**sistema di allevamento:** spalliera cordone libero

**densità di impianto:** 4000 piante ettaro

**resa per ettaro:** 90 q/l

**epoca di vendemmia:** tra la seconda e terza decade di agosto

**modalità di vendemmia:** raccolta manuale in piccole cassette

### Vigneto LUSIRÀ

**contrada:** Mustà

**comune:** Campobello di Licata (AG)

**altimetria:** tra 230 e 270 metri sul livello del mare a 8.000 metri dalla costa, in un microclima unico, con escursioni termiche fra il giorno e la notte anche di 20 gradi, dovute alla brezza marina.

**esposizione:** parte Nord e parte Sud-Ovest.

**caratteristiche del suolo:** Terreno profondo, misto calcareo e gessoso, di giacitura collinare,

**varietà:** Syrah

**epoca di impianto:** messo a dimora nel marzo del 2000.

**sistema di allevamento:** spalliera cordone speronato.

**densità di impianto:** 5000 piante ettaro.

**resa per ettaro:** 80 q/l

**epoca di vendemmia:** tra la prima e seconda decade di settembre.

**modalità di vendemmia:** raccolta manuale in piccole cassette.



Le carte di identità - i vigneti

### **Vigneto LU PATRI**

**contrada:** Mustà

**comune:** Campobello di Licata (AG)

**altimetria:** tra 230 e 270 metri sul livello del mare a 8.000 metri dalla costa, in un microclima unico, con escursioni termiche fra il giorno e la notte anche di 20 gradi, dovute alla brezza marina.

**esposizione:** parte Sud e parte Nord-Ovest

**caratteristiche del suolo:** Terreno profondo, misto calcareo e gessoso, di giacitura collinare.

**varietà:** Nero d'Avola

**epoca di impianto:** messo a dimora nel marzo del 2000 da selezione di piante preesistenti in azienda

**sistema di allevamento:** spalliera cordone speronato

**densità di impianto:** 5000 piante ettaro

**resa per ettaro:** 80 q/l

**epoca di vendemmia:** tra settembre e ottobre

**modalità di vendemmia:** raccolta manuale in piccole cassette





Le carte di identità - i vini

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

ROSSO

Terre Siciliane - Indicazione Geografica Protetta

Nero d'Avola, Merlot, Syrah

*L'attualità temporale di questa bottiglia svela la Sicilia agrigentina nell'inestricabile sintesi in rosso di nostre uve di razza. Sicilia svelata.*

**vinificazione:** tradizionale in rosso con macerazione sulle bucce per 10/15 giorni a temperatura controllata

**affinamento:** sei mesi in vasche di acciaio e circa sei mesi in bottiglia.

*"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

**vendemmia 2008**

grado alcolico: 13,50% in vol. | acidità totale: 5,70 g/l | ph: 3,39 | estratto secco: 29,00 g/l

**vendemmia 2009**

grado alcolico: 13,50% in vol. | acidità totale: 5,18 g/l | ph: 3,36 | estratto secco: 29,00 g/l

**vendemmia 2010**

grado alcolico: 14% in vol. | acidità totale: 5,63 g/l | ph: 3,46 | estratto secco: 31,90 g/l

**vendemmia 2011**

grado alcolico: 14% in vol. | acidità totale: 5,25 g/l | ph: 3,54 | estratto secco: 32,05 g/l

**vendemmia 2012**

grado alcolico: 13,50% in vol. | acidità totale: 5,70 g/l | ph: 3,40 | estratto secco: 29,20 g/l

**vendemmia 2013**

grado alcolico: 13,50% in vol. | acidità totale: 5,40 g/l | ph: 3,40 | estratto secco: 30,00 g/l

**vendemmia 2014**

grado alcolico: 13,50% in vol. | acidità totale: 5,10 g/l | ph: 3,50 | estratto secco: 30,00 g/l

**vendemmia 2015**

grado alcolico: 13,50% in vol. | acidità totale: 4,90 g/l | ph: 3,60 | estratto secco: 32,00 g/l

**vendemmia 2016**

grado alcolico: 13,50% in vol. | acidità totale: 4,68 g/l | ph: 3,63 | estratto secco: 29,30 g/l

**vendemmia 2017**

grado alcolico: 13,50% in vol. | acidità totale: 5,40 g/l | ph: 3,50 | estratto secco: 29,30 g/l

**vendemmia 2018**

grado alcolico: 13,50% in vol. | acidità totale: 5,30 g/l | ph: 3,55 | estratto secco: 30,00 g/l



Le carte di identità - i vini

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

ROSATO

Sicilia - Denominazione di Origine Controllata

Nero d'Avola

*L'attualità temporale di questa bottiglia svela la Sicilia nello scorcio rosato della sua anima di Nero d'Avola.*

**vinificazione:** Le uve dopo la diraspa-pigiatura, portate a temperatura di 12°C, vengono fatte macerare sulle bucce per circa 3 ore. Dopo la pressatura soffice, il mosto viene separato e fatto decantare per sedimentazione a freddo.

**affinamento:** in acciaio sulle fecce fini con rimescolamenti settimanali per quattro mesi a temperatura controllata e circa due mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

*"Profumi di rosa canina, fragoline di bosco, lamponi, susine e percezioni minerali. Assaggio piacevole con ritorni di frutti e fini erbe aromatiche in equilibrio tra fragrante acidità e delicata vena sapida finale".*

**vendemmia 2014**

grado alcolico: 12% in vol. | acidità totale: 5,60 g/l | ph: 3,16 | estratto secco: 23,10 g/l

**vendemmia 2015**

grado alcolico: 12% in vol. | acidità totale: 5,80 g/l | ph: 3,05 | estratto secco: 23,20 g/l

**vendemmia 2016**

grado alcolico: 12,50% in vol. | acidità totale: 5,50 g/l | ph: 3,10 | estratto secco: 23,00 g/l

**vendemmia 2017**

grado alcolico: 12% in vol. | acidità totale: 5,80 g/l | ph: 3,15 | estratto secco: 25,00 g/l

**vendemmia 2018**

grado alcolico: 12,50% in vol. | acidità totale: 5,90 g/l | ph: 3,15 | estratto secco: 25,30 g/l



Le carte di identità - i vini

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

BIANCO

Terre Siciliane - Indicazione Geografica Protetta

Grillo, Chardonnay, Insolia, Catarratto

L'attualità temporale di questa bottiglia svela la Sicilia agrigentina nell'inestricabile sintesi in bianco di nostre uve di razza. Sicilia svelata.

**vinificazione:** le uve intere, prima della pigiadiraspatura sono refrigerate a 8 -10°C. Una volta diraspate e fatta una pressatura soffice, il mosto viene separato e fatto decantare per sedimentazione a freddo.

**affinamento:** sulle fecce fini per tre mesi a temperatura controllata in acciaio ed circa due mesi di affinamento in bottiglia

*"Fragranze di fiori gialli, melone bianco, miele chiaro e sfumature burrose che caratterizzano l'olfatto. Equilibrato in bocca con buona acidità e pari morbidezza. Integro nei ritorni fruttato-agrumati e piacevolmente sapido e fresco. Finale che evoca le spezie dolci e le erbe mediterranee. Di estrema prontezza gustativa"*  
Riccardo Cotarella

**vendemmia 2009**

grado alcolico: 12,50% in vol. | acidità totale: 5,70 g/l | Ph: 3,2 | estratto secco: 23,30 g/l

**vendemmia 2010**

grado alcolico: 13% in vol. | acidità totale: 5,85 g/l | Ph: 3,16 | estratto secco: 23,40 g/l

**vendemmia 2011**

grado alcolico: 12,50% in vol. | acidità totale: 5,85 g/l | Ph: 3,16 | estratto secco: 24,80 g/l

**vendemmia 2012**

grado alcolico: 12,50% in vol. | acidità totale: 5,90 g/l | Ph: 3,20 | estratto secco: 21,80 g/l

**vendemmia 2013**

grado alcolico: 12,50% in vol. | acidità totale: 5,80 g/l | Ph: 3,10 | estratto secco: 22,50 g/l

**vendemmia 2014**

grado alcolico: 12,50% in vol. | acidità totale: 5,80 g/l | Ph: 3,15 | estratto secco: 23,00 g/l

**vendemmia 2015**

grado alcolico: 12,50% in vol. | acidità totale: 5,90 g/l | Ph: 3,10 | estratto secco: 23,00 g/l

**vendemmia 2016**

grado alcolico: 12,50% in vol. | acidità totale: 6,00 g/l | Ph: 3,10 | estratto secco: 22,00 g/l

**vendemmia 2017**

grado alcolico: 12,50% in vol. | acidità totale: 5,90 g/l | Ph: 3,10 | estratto secco: 22,00 g/l

**vendemmia 2018**

grado alcolico: 12,50% in vol. | acidità totale: 5,90 g/l | Ph: 3,20 | estratto secco: 21,50 g/l



Le carte di identità - i vini

**Adènzia**

ROSSO

Sicilia - Denominazione di Origine Controllata

Nero d'Avola e Syrah

Forze pulsionali profonde e l'ascoltare – il “dare adènzia” siciliano – e l'insistenza sulla profondità, in un atto di intendere che è vita: Nero d'Avola e Syrah e Cabernet Sauvignon in un valore più grande della loro somma

**vinificazione:** vinificazione tradizionale in rosso con macerazione sulle bucce per 15-20 giorni a temperatura controllata.

**affinamento:** dodici mesi in botti grandi di acciaio/legno di rovere francese e almeno tredici mesi in bottiglia.

*“Larghissimo spettro aromatico in cui si fondono impressioni di more mature con deliziose note di vaniglia; rotondo e morbido e di notevole persistenza gustativa, complesso e caldo, avvolgente e speziato con tannini decisi ma graziati. Vino con capacità di invecchiamento fino a 10 anni.”*

*Riccardo Cotarella*

**vendemmia 2007**

grado alcolico: 13,50% in vol. | acidità totale: 5,33 g/l | ph: 3,64 | estratto secco: 38,42 g/l

**vendemmia 2008**

grado alcolico: 13,50% in vol. | acidità totale: 5,30 g/l | ph: 3,42 | estratto secco: 31,00 g/l

**vendemmia 2009**

grado alcolico: 14% in vol. | acidità totale: 5,03 g/l | ph: 3,48 | estratto secco: 33,10 g/l

**vendemmia 2010**

grado alcolico: 14% in vol. | acidità totale: 5,25 g/l | ph: 3,50 | estratto secco: 33,00 g/l

**vendemmia 2011**

grado alcolico: 14% in vol. | acidità totale: 5,40 g/l | ph: 3,40 | estratto secco: 31,00 g/l

**vendemmia 2012**

grado alcolico: 14% in vol. | acidità totale: 5,40 g/l | ph: 3,40 | estratto secco: 31,00 g/l

**vendemmia 2013**

grado alcolico: 14% in vol. | acidità totale: 5,40 g/l | ph: 3,50 | estratto secco: 31,00 g/l

**vendemmia 2014**

grado alcolico: 14% in vol. | acidità totale: 5,40 g/l | ph: 3,50 | estratto secco: 29,00 g/l

**vendemmia 2015**

grado alcolico: 14% in vol. | acidità totale: 5,50 g/l | ph: 3,50 | estratto secco: 31,00 g/l

**vendemmia 2016**

grado alcolico: 14% in vol. | acidità totale: 5,60 g/l | ph: 3,50 | estratto secco: 30,00 g/l



Le carte di identità - i vini

### **Adènzia**

BIANCO

Sicilia – Denominazione di Origine Controllata

Grillo e Insolia

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 Chardonnay in un valore più grande della loro somma.

**vinificazione:** le uve intere, prima della pigiadiraspatura sono refrigerate a 8-10°C. Una volta pigiadiraspate e fatta una pressatura soffice, il mosto viene separato e fatto decantare per sedimentazione a freddo.

**affinamento:** sulle fecce fini per tre mesi a temperatura controllata ed almeno due/tre mesi in bottiglia.

*“Deliziose note di agrumi e fiori, fresco e rotondo allo stesso tempo, bocca di ampia composizione fruttata, rinfrescata da una giusta acidità che consente a questo vino una grande longevità.”*

*Riccardo Cotarella*

#### **vendemmia 2008 Grillo e Chardonnay**

grado alcolico: 13% in vol. | acidità totale: 5,43 g/l | Ph: 3,47 | estratto secco: 22,94 g/l

#### **vendemmia 2009 Grillo e Chardonnay**

grado alcolico: 13% in vol. | acidità totale: 5,50 g/l | Ph: 3,20 | estratto secco: 22,00 g/l

#### **vendemmia 2010 Grillo e Chardonnay**

grado alcolico: 13% in vol. | acidità totale: 5,55 g/l | Ph: 3,14 | estratto secco: 24,70 g/l

#### **vendemmia 2011 Grillo e Insolia**

grado alcolico: 13% in vol. | acidità totale: 5,78 g/l | Ph: 3,11 | estratto secco: 25,30 g/l

#### **vendemmia 2012 Grillo e Insolia**

grado alcolico: 13% in vol. | acidità totale: 5,85 g/l | Ph: 3,15 | estratto secco: 22,10 g/l

#### **vendemmia 2013 Grillo e Insolia**

grado alcolico: 12,50% in vol. | acidità totale: 5,70 g/l | Ph: 3,15 | estratto secco: 21,20 g/l

#### **vendemmia 2014 Grillo e Insolia**

grado alcolico: 13,50% in vol. | acidità totale: 5,80 g/l | Ph: 3,15 | estratto secco: 21,20 g/l

#### **vendemmia 2015 Grillo e Insolia**

grado alcolico: 13% in vol. | acidità totale: 6,00 g/l | Ph: 3,09 | estratto secco: 23,60 g/l

#### **vendemmia 2016 Grillo e Insolia**

grado alcolico: 13% in vol. | acidità totale: 5,95 g/l | Ph: 3,10 | estratto secco: 21,00 g/l

#### **vendemmia 2017 Grillo e Insolia**

grado alcolico: 13% in vol. | acidità totale: 5,90 g/l | Ph: 3,15 | estratto secco: 22,50 g/l

#### **vendemmia 2018 Grillo e Insolia**

grado alcolico: 13% in vol. | acidità totale: 6,00 g/l | Ph: 3,20 | estratto secco: 21,90 g/l



Le carte di identità - i vini

## **LALÙCI**

GRILLO 100%

Sicilia - Denominazione di Origine Controllata

Quel che si dimentica è come se non fosse mai successo. Ogni cosa che esiste è reminiscenza della perfezione. *Lalùci*, luce che svela e rivela. È così come deve essere. L'idea primordiale. L'archetipo. Il Grillo del Baglio del Cristo di Campobello.

**vinificazione:** le uve intere, prima della pigiadiraspatura sono refrigerate a 8-10°C. Una volta diraspate e fatta una pressatura soffice, il mosto viene separato e fatto decantare per sedimentazione a freddo.

**affinamento:** sulle fecce fini per quattro mesi a temperatura controllata in acciaio ed almeno due mesi di affinamento in bottiglia.

*"Toni spiccatamente floreali di glicine e delicata camomilla, seguiti da sentori fruttati di banana, di mela verde e accenni di burro fuso sul finire. Un attacco gustativo molto caldo ed avvolgente, con lunga progressione di ritorno fruttato e abbastanza dolce. Di estrema prontezza gustativa o da conservare per almeno 2-3 anni".*  
Riccardo Cotarella

### **vendemmia 2009**

grado alcolico: 13% in vol. | acidità totale: 5,60 g/l | ph: 3,13 | estratto secco: 21,50 g/l

### **vendemmia 2010**

grado alcolico: 13% in vol. | acidità totale: 6,00 g/l | ph: 3,11 | estratto secco: 21,30 g/l

### **vendemmia 2011**

grado alcolico: 13% in vol. | acidità totale: 5,70 g/l | ph: 3,09 | estratto secco: 26,50 g/l

### **vendemmia 2012**

grado alcolico: 13% in vol. | acidità totale: 5,90 g/l | ph: 3,20 | estratto secco: 22,00 g/l

### **vendemmia 2013**

grado alcolico: 12,50% in vol. | acidità totale: 5,80 g/l | ph: 3,17 | estratto secco: 21,80 g/l

### **vendemmia 2014**

grado alcolico: 13% in vol. | acidità totale: 6,10 g/l | ph: 3,10 | estratto secco: 22,20 g/l

### **vendemmia 2015**

grado alcolico: 13% in vol. | acidità totale: 6,00 g/l | ph: 3,09 | estratto secco: 23,60 g/l

### **vendemmia 2016**

grado alcolico: 13% in vol. | acidità totale: 6,00 g/l | ph: 3,10 | estratto secco: 23,60 g/l

### **vendemmia 2017**

grado alcolico: 13% in vol. | acidità totale: 5,90 g/l | ph: 3,15 | estratto secco: 23,50 g/l

### **vendemmia 2018**

grado alcolico: 13% in vol. | acidità totale: 6,00 g/l | ph: 3,25 | estratto secco: 23,00 g/l



Le carte di identità - i vini

## **LAUDÀRI**

CHARDONNAY 100%

Sicilia - Denominazione di Origine Controllata

Indifeso è questo Chardonnay di fronte alla lode di essere Siciliano prima e Chardonnay poi.

**vinificazione:** le uve intere, prima della pigiadiraspatura sono refrigerate a 8-10°C. Una volta pigiadiraspate e fatta una pressatura soffice, il mosto fiore viene separato e fatto decantare per sedimentazione statica a bassa temperatura, inoculo sul limpido mediante lieviti selezionati, fermentazione malolattica in barrique.

**affinamento:** affinamento sulle fecce fini di tre/quattro mesi, con bâtonnage settimanale delle stesse. Il ciclo si conclude con un affinamento in bottiglia di almeno 8-12 mesi.

*"Fragrante, con aromi di agrumi e fiori, da note burrose e fruttate di mango e susina gialla su fondo vanigliato. Morbido e pieno, ben espresso da freschezza e sapidità in armonia perfetta e da una lunga persistenza gusto-olfattiva. Vino con capacità di invecchiamento di almeno 3-5 anni".*

*Riccardo Cotarella*

### **vendemmia 2007**

grado alcolico: 13,50% in vol. | acidità totale: 5,24 g/l | Ph: 3,36 | estratto secco: 23,77 g/l

### **vendemmia 2008**

grado alcolico: 13,50% in vol. | acidità totale: 5,70 g/l | Ph: 3,22 | estratto secco: 23,10 g/l

### **vendemmia 2009**

grado alcolico: 13,50% in vol. | acidità totale: 5,48 g/l | Ph: 3,12 | estratto secco: 21,80 g/l

### **vendemmia 2010**

grado alcolico: 13,50% in vol. | acidità totale: 5,78 g/l | Ph: 3,16 | estratto secco: 21,70 g/l

### **vendemmia 2011**

grado alcolico: 13,50% in vol. | acidità totale: 5,80 g/l | Ph: 3,10 | estratto secco: 22,60 g/l

### **vendemmia 2012**

grado alcolico: 13,50% in vol. | acidità totale: 5,60 g/l | Ph: 3,20 | estratto secco: 23,70 g/l

### **vendemmia 2013**

grado alcolico: 13,50% in vol. | acidità totale: 5,60 g/l | Ph: 3,05 | estratto secco: 20,00 g/l

### **vendemmia 2014**

grado alcolico: 13,50% in vol. | acidità totale: 5,90 g/l | Ph: 3,10 | estratto secco: 22,10 g/l

### **vendemmia 2015**

grado alcolico: 13,50% in vol. | acidità totale: 6,00 g/l | Ph: 3,20 | estratto secco: 22,10 g/l

### **vendemmia 2016**

grado alcolico: 13,50% in vol. | acidità totale: 6,00 g/l | Ph: 3,20 | estratto secco: 22,50 g/l

### **vendemmia 2017**

grado alcolico: 13,50% in vol. | acidità totale: 5,80 g/l | Ph: 3,20 | estratto secco: 20,90 g/l



Le carte di identità - i vini

### **LUSIRÀ**

SYRAH 100%

Sicilia – Denominazione di Origine Controllata

Lusirà è tutta la Sicilianità della Syrah mediorientale nella sua terra promessa – in 4 ettari del Baglio del Cristo di Campobello. Gli uomini prestano fede a ciò che desiderano.

**vinificazione:** la pigiadiraspatura è molto soffice. Sono effettuati rimontaggi continui per una estrazione ottimale. Il tempo di macerazione è di circa 18 giorni a temperatura controllata.

**affinamento:** Circa quattordici mesi in barriques di rovere francese (Nevers, Tronçais, Allier), di cui 1/3 nuove da 225 litri e almeno dodici mesi in bottiglia.

*“L'eleganza è la principale dote di questo vino, avvolgente per intensità e complessità aromatiche. Dalla confettura di frutta rossa si passa a note speziate fino ad arrivare a note balsamiche. Morbido, equilibrato e persistente. Vino con capacità di invecchiamento di almeno dieci anni.”*

*Riccardo Cotarella*

#### **vendemmia 2007**

grado alcolico: 14,50% in vol. | acidità totale: 4,92 g/l | Ph: 3,80 | estratto secco: 38,90 g/l

#### **vendemmia 2008**

grado alcolico: 14% in vol. | acidità totale: 5,48 g/l | Ph: 3,54 | estratto secco: 33,00 g/l

#### **vendemmia 2009**

grado alcolico: 14,50% in vol. | acidità totale: 5,10 g/l | Ph: 3,54 | estratto secco: 33,80 g/l

#### **vendemmia 2010**

grado alcolico: 14% in vol. | acidità totale: 5,25 g/l | Ph: 3,55 | estratto secco: 33,00 g/l

#### **vendemmia 2011**

grado alcolico: 14% in vol. | acidità totale: 5,20 g/l | Ph: 3,40 | estratto secco: 33,00 g/l

#### **vendemmia 2012**

grado alcolico: 14% in vol. | acidità totale: 5,10 g/l | Ph: 3,50 | estratto secco: 31,00 g/l

#### **vendemmia 2013**

grado alcolico: 14% in vol. | acidità totale: 5,10 g/l | Ph: 3,50 | estratto secco: 31,00 g/l

#### **vendemmia 2014**

grado alcolico: 14% in vol. | acidità totale: 5,30 g/l | Ph: 3,40 | estratto secco: 30,00 g/l

#### **vendemmia 2015**

grado alcolico: 14,50% in vol. | acidità totale: 5,40 g/l | Ph: 3,50 | estratto secco: 31,80 g/l





Le carte di identità - i vini

### **LU PATRI**

NERO D'AVOLA 100%

Sicilia - Denominazione di Origine Controllata

Ciò che il padre ha taciuto, prende parola nel figlio. È il segreto denudato delle verità rivelate in generazioni. Purezza e sublimazione. La ricompensa del lavoro. Tutto ciò che un figlio può ragionevolmente aspettarsi da un padre, è che sia presente al concepimento. Lu Patri è il Nero d'Avola concepito nella primavera dell'anno 2000 in 6 ettari del Baglio del Cristo di Campobello e dalla progenie capostipite della sua terra-madre.

**vinificazione:** dopo una pigiatura molto soffice, sono effettuati rimontaggi continui in modo da estrarre le sostanze contenute nelle bucce. Il tempo di macerazione è di circa 18 giorni a temperatura controllata.

**affinamento:** circa quattordici mesi in barriques di rovere francese (Nevers, Tronçais, Allier), di cui 1/3 nuove da 225 litri e almeno dodici mesi in bottiglia.

*"Note balsamiche, erbe aromatiche fino a fruttati di mora e amarena. Rotondo e morbido, di notevole persistenza gustativa, complesso e caldo, avvolgente e speziato con un bellissimo sottofondo di tabacco, liquirizia e pepe, di buona sapidità e tannino. Vino con capacità di invecchiamento di almeno 10 anni."*  
Riccardo Cotarella

#### **vendemmia 2007**

grado alcolico: 14% in vol. | acidità totale: 4,90 g/l | Ph: 3,97 | estratto secco: 42,12 g/l

#### **vendemmia 2008**

grado alcolico: 14% in vol. | acidità totale: 5,54 g/l | Ph: 3,42 | estratto secco: 30,00 g/l

#### **vendemmia 2009**

grado alcolico: 14% in vol. | acidità totale: 5,18 g/l | Ph: 3,42 | estratto secco: 34,00 g/l

#### **vendemmia 2010**

grado alcolico: 14% in vol. | acidità totale: 5,48 g/l | Ph: 3,45 | estratto secco: 33,50 g/l

#### **vendemmia 2011**

grado alcolico: 14% in vol. | acidità totale: 5,70 g/l | Ph: 3,30 | estratto secco: 31,60 g/l

#### **vendemmia 2012**

grado alcolico: 14% in vol. | acidità totale: 5,60 g/l | Ph: 3,20 | estratto secco: 31,90 g/l

#### **vendemmia 2013**

grado alcolico: 14% in vol. | acidità totale: 5,50 g/l | Ph: 3,40 | estratto secco: 31,90 g/l

#### **vendemmia 2014**

grado alcolico: 14,50% in vol. | acidità totale: 5,40 g/l | Ph: 3,45 | estratto secco: 29,60 g/l

#### **vendemmia 2015**

grado alcolico: 14% in vol. | acidità totale: 5,80 g/l | Ph: 3,45 | estratto secco: 32,00 g/l

3 Maggio "Pilligrinaggiu a lu Cristu"

### Il percorso

Marzo	2000	La Messa a dimora
Autunno	2007	La vendemmia per l'Esordio
Marzo	2009	L'anteprima Mondiale a Sicilia en Primeur

### Riconoscimenti

Aprile	2009	La Gran Menzione al Vinitaly - quattro volte
Agosto	2009	Adènzia Bianco 2008 - Paese DiVino 2009 Castelbuono - Premio migliore packaging
Settembre	2009	C'D'C' Cristo di Campobello Rosso 2008 - vino quotidiano 2010 miglior rapporto qualità-prezzo - Slow Food
Settembre	2009	Lusirà 2007 - 90 punti - Falstaff - Austria
Ottobre	2009	Lu Patri 2007 - Premio Calice d'Oro - Miglior Vino Rosso Siciliano
Novembre	2009	Lu Patri 2007 - Concorso Germania Vini rossi barricati 2009 - Italiana Sommelier
Novembre	2009	Lu Patri 2007 - finale Tre Bicchieri Vini d'Italia 2010 - Gambero Rosso
Novembre	2009	Laudàri 2007 - finale Tre Bicchieri Vini d'Italia 2010 - Gambero Rosso
Novembre	2009	Adènzia Bianco 2008 - Due Bicchieri Vini d'Italia 2010 - Gambero Rosso
Novembre	2009	Lu Patri 2007 - 5 grappoli - Migliori Vini d'Italia Duemilavini 2010 - Ais Bibenda
Novembre	2009	Lusirà 2007 - 4 grappoli - Migliori Vini d'Italia Duemilavini 2010 - Ais Bibenda
Novembre	2009	Laudàri 2007 - 4 grappoli - Migliori Vini d'Italia Duemilavini 2010 - Ais Bibenda
Novembre	2009	Adènzia Bianco 2008 - I 500 Vini più acquistabili d'Italia 2010 - Luca Maroni
Novembre	2009	Lu Patri 2007 - 90 punti - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2010 - Luca Maroni
Novembre	2009	Adènzia Bianco 2008 - 90 punti - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2010 - Luca Maroni
Dicembre	2009	Lusirà 2007 - 5 stelle - Guida ai Vini di Sicilia 2010
Gennaio	2010	Laudàri 2007 - 90 punti - Wine Enthusiast 2010
Gennaio	2010	Lu Patri 2007 - Medaglia d'Oro - Concorso Enol. Internazionale Premium Select Wine Challenge 2010
Gennaio	2010	Lusirà 2007 - Medaglia d'Argento - Concorso Enol. Intern. Premium Select Wine Challenge 2010
Gennaio	2010	Adènzia Rosso 2007 - Medaglia d'Argento - Concorso Enol. Intern. Premium Select Wine Challenge
Gennaio	2010	C'D'C' Cristo di Campobello Rosso 2008 - Medaglia d'Argento Concorso Enol. Intern. Premium Select Wine Challenge
Aprile	2010	La Gran Menzione al Vinitaly - quattro volte
Aprile	2010	Lusirà 2007 - Medaglia d'Argento - Concorso Mondiale di Bruxelles 2010
Aprile	2010	Adènzia Rosso 2008 - Medaglia d'Argento - Concorso Mondiale di Bruxelles 2010
Aprile	2010	Lalùci 2009 - Medaglia d'Argento - Concorso Mondiale di Bruxelles 2010
Maggio	2010	C'D'C' Cristo di Campobello Bianco 2009 - premio Label Award - Roma Wine Festival 2010 - Gambero Rosso
Maggio	2010	Adènzia Bianco 2008 - Diploma di Merito - 11° Selezione Nazionale Vini da Pesce
Maggio	2010	Lalùci 2009 - Diploma di Merito - 11° Selezione Nazionale Vini da Pesce
Maggio	2010	Laudàri 2008 - Diploma di Merito - 11° Selezione Nazionale Vini da Pesce

<i>Maggio</i>	2010	Lu Patri 2007 - Medaglia d'Oro - Concorso Enologico Internazionale La Selezione del Sindaco
<i>Maggio</i>	2010	Lusirà 2007 - Medaglia d'Oro - Concorso Enologico Internazionale La Selezione del Sindaco
<i>Maggio</i>	2010	Laudàri 2008 - Medaglia d'Argento - Concorso Enologico Intern. La Selezione del Sindaco
<i>Maggio</i>	2010	Lu Patri 2007 - Medaglia di Bronzo - Decanter World Wine Awards 2010
<i>Maggio</i>	2010	Lusirà 2007 - Medaglia <i>Commended</i> - Decanter World Wine Awards 2010
<i>Maggio</i>	2010	Laudàri 2008 - Medaglia <i>Commended</i> - Decanter World Wine Awards 2010
<i>Maggio</i>	2010	Adènzia Rosso 2007 - Medaglia <i>Commended</i> - Decanter World Wine Awards 2010
<i>Maggio</i>	2010	Lu Patri 2007 - Medaglia d'Argento (Best in Class) Intern. Wine & Spirit Competition 2010
<i>Settembre</i>	2010	Lu Patri 2007 - Tra i 100 migliori Vini d'Italia del 2010 - Il Golasario
<i>Settembre</i>	2010	Lalùci 2009 - 93 punti - The Wine Front - Australia
<i>Ottobre</i>	2010	Lu Patri 2008 - Concorso Enol. "La Terra e Il Vino" Ass. Italiana Sommeliers Sicilia - Massimo riconoscimento
<i>Ottobre</i>	2010	C'D'C' Cristo di Campobello Rosso 2009 - Berebene 2011 - Gambero Rosso
<i>Novembre</i>	2010	Lu Patri 2008 - 4 grappoli - I Migliori Vini d'Italia Duemilavini 2011 - Ais Bibenda
<i>Novembre</i>	2010	Lusirà 2008 - 4 grappoli - I Migliori Vini d'Italia Duemilavini 2011 - Ais Bibenda
<i>Novembre</i>	2010	Laudàri 2008 - 4 grappoli - I Migliori Vini d'Italia Duemilavini 2011 - Ais Bibenda
<i>Novembre</i>	2010	Lusirà 2008 - I migliori Vini Italiani 2011 - Luca Maroni
<i>Novembre</i>	2010	Lu Patri 2008 - Finale Tre Bicchieri Vini d'Italia 2011 - Gambero Rosso
<i>Novembre</i>	2010	Lusirà 2008 - Due Bicchieri Vini d'Italia 2011 - Gambero Rosso
<i>Novembre</i>	2010	Laudàri 2008 - Due Bicchieri Vini d'Italia 2011 - Gambero Rosso
<i>Novembre</i>	2010	Adènzia Rosso 2008 - Due Bicchieri Vini d'Italia 2011 - Gambero Rosso
<i>Novembre</i>	2010	Lu Patri 2008 - 90 punti - I Vini di Veronelli 2011
<i>Novembre</i>	2010	Lalùci 2009 - 4 bottiglie - I Vini d'Italia 2011 - Guida de L'espresso
<i>Dicembre</i>	2010	Lu Patri 2008 - 5 Stelle - Guida ai Vini di Sicilia 2011
<i>Dicembre</i>	2010	Lusirà 2008 - 5 Stelle - Guida ai Vini di Sicilia 2011
<i>Dicembre</i>	2010	Super Premio - Migliore Azienda Emergente - Guida ai Vini di Sicilia 2011
<i>Gennaio</i>	2011	Lu Patri 2008 - Medaglia d'Oro - Concorso Enol. Internazionale Premium Select Wine Challenge
<i>Gennaio</i>	2011	Lusirà 2008 - Medaglia d'Argento - Concorso Enol. Intern. Premium Select Wine Challenge
<i>Gennaio</i>	2011	Adènzia Rosso 2008 - Medaglia d'Argento - Concorso Enol. Intern. Premium Select Wine Challenge
<i>Aprile</i>	2011	Adènzia Bianco 2009 - Gran Menzione - Concorso Enologico Internazionale Vinality 2011
<i>Aprile</i>	2011	C'D'C' Cristo di Campobello Rosso 2009 - Gran Menzione - Concorso Enologico Internazionale Vinality 2011
<i>Aprile</i>	2011	C'D'C' Cristo di Campobello Bianco 2010 - Gran Menzione - Concorso Enologico Internazionale Vinality 2011
<i>Aprile</i>	2011	Lusirà 2007 - Gran Menzione - Concorso Enologico Internazionale Vinality 2011
<i>Aprile</i>	2011	Lusirà 2008 - Gran Menzione - Concorso Enologico Internazionale Vinality 2011
<i>Maggio</i>	2011	Lu Patri 2008 - Medaglia d'Argento - Decanter World Wine Awards 2011
<i>Maggio</i>	2011	Adènzia Rosso 2008 - Medaglia di Bronzo - Decanter World Wine Awards 2011
<i>Maggio</i>	2011	Adènzia Bianco 2009 - Medaglia <i>Commended</i> - Decanter World Wine Awards 2011
<i>Maggio</i>	2011	Adènzia Bianco 2009 - Medaglia d'Argento (Best in Class) - International Wine & Spirit Competition 2011

Maggio	2011	Lu Patri 2008 - Medaglia d'Argento - International Wine & Spirit Competition 2011
Maggio	2011	Lusirà 2008 - Medaglia di Bronzo - International Wine & Spirit Competition 2011
Maggio	2011	Lalùci 2010 - Medaglia d'Argento - International Wine Challenge 2011
Maggio	2011	Adènzia Bianco 2009 - Medaglia d'Argento - International Wine Challenge 2011
Maggio	2011	Lu Patri 2008 - Medaglia di Bronzo - International Wine Challenge 2011
Maggio	2011	Laudàri 2008 - Medaglia <i>Commended</i> - International Wine Challenge 2011
Maggio	2011	Adènzia Rosso 2008 - Medaglia <i>Commended</i> - International Wine Challenge 2011
Maggio	2011	Laudàri 2009 – Medaglia d'Oro – Concours Mondial de Bruxelles 2011
Maggio	2011	Lu Patri 2009 – Medaglia d'Oro – Concorso Enologico Internazionale La Selezione del Sindaco 2011
Maggio	2011	Lusirà 2009 – Medaglia d'Oro – Concorso Enologico Internazionale La Selezione del Sindaco 2011
Maggio	2011	Laùdari 2009 – Medaglia d'Argento – Concorso Enologico Intern. La Selezione del Sindaco 2011
Maggio	2011	Adènzia Bianco 2010 – Medaglia d'Argento – Concorso Enologico Intern. La Selezione del Sindaco
Giugno	2011	Lu Patri 2009 - Tra i 10 Vincitori Assoluti Festival dei Vitigni Autoctoni "Radici del Sud"
Luglio	2011	Lusirà 2009 - 91 punti - Wine Enthusiast
Luglio	2011	Lu Patri 2009 - 90 punti - Wine Enthusiast
Luglio	2011	Lu Patri 2009 - Medaglia d'Argento - International Premium Select Wine Challenge 2011
Luglio	2011	Lusirà 2009 - Medaglia d'Argento – International Premium Select Wine Challenge 2011
Settembre	2011	Adènzia Rosso 2009 - Medaglia d'Argento - MUNDUS VINI International Wine Awards 2011
Settembre	2011	Lusirà 2009 – Medaglia d'Oro – MUNDUS VINI International Wine Awards 2011
Settembre	2011	Lu Patri 2009 - Tre Bicchieri "Vini d'Italia 2012" - Gambero Rosso
Settembre	2011	Lu Patri 2009 - 5 Grappoli – I Migliori Vini d'Italia Duemilavini 2012 - Ais Bibenda
Ottobre	2011	Lu Patri 2009 - 90 punti - Falstaff - Austria
Ottobre	2011	Lusirà 2009 - 90 punti - Falstaff - Austria
Ottobre	2011	Lalùci 2010 – Premio Grandi Vini Siciliani: 1° Classificato, nella sua categoria – Avvinando Wine Fest
Ottobre	2011	C'D'C' Cristo di Campobello Rosso 2010 – Berebene 2012 – Gambero Rosso
Novembre	2011	Lu Patri 2009 – 90 punti – Annuario dei Migliori Vini Italiani 2012 – Luca Maroni
Novembre	2011	Lu Patri 2009 – 5 Stelle – Guida ai Vini di Sicilia 2012
Novembre	2011	Lusirà 2009 – 5 Stelle – Guida ai Vini di Sicilia 2012
Novembre	2011	Lusirà 2009 – Superpremio Miglior Vino Rosso – Guida ai Vini di Sicilia 2012
Febbraio	2012	C'D'C' Cristo di Campobello Rosso 2010 – Medaglia d'Argento Int. Premium Select Wine Challenge Prowein
Aprile	2012	Lalùci 2011 – Medaglia d'Argento – Challenge International du Vin 2012 – Bordeaux (Francia)
Aprile	2012	Adènzia Rosso 2009 – Medaglia d'Argento – Challenge International du Vin 2012 – Bordeaux (Francia)
Aprile	2012	Laudàri 2009 – Medaglia d'Argento – Challenge International du Vin 2012 – Bordeaux (Francia)
Aprile	2012	Lu Patri 2009 – Medaglia di Bronzo – Challenge International du Vin 2012 – Bordeaux (Francia)
Maggio	2012	Lalùci 2011 – Medaglia d'Argento – Concorso Mondiale di Bruxelles 2012
Maggio	2012	Lu Patri 2009 – Medaglia d'Argento – Decanter World Wine Awards 2012
Maggio	2012	Laudàri 2009 – Medaglia d'Argento – Decanter World Wine Awards 2012



Maggio	2.012	Lusirà 2009 – Medaglia <i>Commended</i> – Decanter World Wine Awards 2012
Maggio	2012	Adènzia Bianco 2011 – Medaglia <i>Commended</i> – Decanter World Wine Awards 2012
Maggio	2012	Lu Patri 2009 – Medaglia d'Argento – International Wine Challenge 2012
Maggio	2012	Laudàri 2009 – Medaglia d'Argento – International Wine Challenge 2012
Maggio	2012	Adènzia Bianco 2011 – Medaglia di Bronzo – International Wine Challenge 2012
Maggio	2012	Lalùci 2011 – Medaglia di Bronzo – International Wine Challenge 2012
Maggio	2012	Adènzia Rosso 2009 – Medaglia di Bronzo – International Wine Challenge 2012
Maggio	2012	Lusirà 2009 – Medaglia d'Argento “Outstanding” – International Wine & Spirit Competition 2012
Maggio	2012	Lu Patri 2009 - Medaglia d'Argento - International Wine & Spirit Competition 2012
Maggio	2012	Laudàri 2009 - Medaglia d'Argento - International Wine & Spirit Competition 2012
Maggio	2012	Lalùci 2011 - Medaglia di Bronzo - International Wine & Spirit Competition 2012
Maggio	2012	Adènzia Rosso 2009 - Medaglia di Bronzo - International Wine & Spirit Competition 2012
Maggio	2012	Adènzia Bianco 2011 – Medaglia di Bronzo – International Wine & Spirit Competition 2012
Maggio	2012	Lusirà 2009 – Medaglia d'Oro – Concorso Enologico Internazionale La Selezione del Sindaco 2012
Maggio	2012	Adènzia Rosso 2009 – Medaglia d'Oro – Concorso Enologico Internazionale La Selezione del Sindaco 2012
Maggio	2012	Lu Patri 2009 – Medaglia d'Argento – Concorso Enologico Internazionale La Selezione del Sindaco 2012
Maggio	2012	Laudàri 2009 – Medaglia d'Argento – Concorso Enologico Internazionale La Selezione del Sindaco 2012
Maggio	2012	Adènzia Bianco 2011 – Medaglia d'Argento – Concorso Enologico Internazionale La Selezione del Sindaco 2012
Luglio	2012	Adènzia Bianco 2011 – Golden Star - Guida Touring Vinibuoni d'Italia 2013
Ottobre	2012	Adènzia Rosso 2010 – Medaglia d'Oro – MUNDUS VINI International Wine Awards 2012
Ottobre	2012	Lu Patri 2010 – Medaglia d'Argento – MUNDUS VINI International Wine Awards 2012
Ottobre	2012	Lu Patri 2010 – 5 Grappoli – I Migliori Vini d'Italia Duemilavini 2013 - Ais Bibenda
Ottobre	2012	Lusirà 2010 – 95 punti – Terzo Miglior Vino Rosso Italiano – Annuario dei Migliori Vini Italiani 2013 - Luca Maroni
Ottobre	2012	Adènzia Rosso 2010 – 94 punti - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2013 - Luca Maroni
Ottobre	2012	Lu Patri 2010 – 93 punti – Annuario dei Migliori Vini Italiani 2013 - Luca Maroni
Ottobre	2012	Lusirà 2010 – 92 punti – I Vini di Veronelli 2013
Novembre	2012	C'D'C' Cristo di Campobello Rosso 2011 – Premio Miglior qualità-prezzo - Berebene 2013 - Gambero Rosso
Novembre	2012	Lusirà 2010 – 5 Stelle – Guida Vini di Sicilia 2013
Novembre	2012	C'D'C' Cristo di Campobello Rosso 2011 – 5 Stelle – Guida ai Vini di Sicilia 2013
Novembre	2012	Lusirà 2010 – 92 punti - James Suckling
Novembre	2012	Laudàri 2010 – Finale Tre Bicchieri Guida del Gambero Rosso 2013
Novembre	2012	Lu Patri 2010 – Finale Tre Bicchieri Guida del Gambero Rosso 2013
Febbraio	2013	Lu Patri 2010 – Medaglia d'Argento – Premium Select Wine Challenge ProWein 2013
Febbraio	2013	Laudàri 2010 – Medaglia d'Argento – Premium Select Wine Challenge ProWein 2013
Febbraio	2013	Adènzia Rosso 2010 – Medaglia d'Argento – Premium Select Wine Challenge ProWein 2013
Marzo	2013	Lusirà 2010 – 92 punti - Wine Enthusiast
Marzo	2013	Lu Patri 2010 – 91 punti – Wine Enthusiast



Marzo	2013	Adènzia Rosso 2010 – 90 punti - Wine Enthusiast
Marzo	2013	C'D'C' Cristo di Campobello Rosso 2011 – 90 punti – Wine Enthusiast
Marzo	2013	C'D'C' Cristo di Campobello Rosso 2011 – Medaglia d'Oro, China Wine World Awards “Best Value” 2013
Marzo	2013	Lu Patri 2010 – Medaglia d'Argento, China Wine World Awards “Best Value” 2013
Aprile	2013	Lusirà 2010 – Medaglia d'Oro, Challenge International du Vin 2013 – Bordeaux (France)
Maggio	2013	Lusirà 2010 – Medaglia d'Oro – Concorso Mondiale di Bruxelles 2013
Maggio	2013	Lu Patri 2010 – Medaglia d'Argento – Concorso Mondiale di Bruxelles 2013
Maggio	2013	Lu Patri 2010 – Medaglia d'Argento – Decanter World Wine Awards 2013
Maggio	2013	Adènzia Rosso 2010 – Medaglia di Bronzo – Decanter World Wine Awards 2013
Maggio	2013	Laudàri 2010 – Medaglia di Bronzo – Decanter World Wine Awards 2013
Maggio	2013	Lalùci 2012 – Medaglia di Bronzo – Decanter World Wine Awards 2013
Maggio	2013	Lusirà 2010 – Medaglia Commended – Decanter World Wine Awards 2013
Giugno	2013	Lu Patri 2011 – Medaglia d'Argento – Concorso Enologico Internazionale La Selezione del Sindaco 2013
Giugno	2013	Lusirà 2011 – Medaglia d'Argento – Concorso Enologico Internazionale La Selezione del Sindaco 2013
Giugno	2013	Adènzia Rosso 2011 – Medaglia d'Argento – Concorso Enologico Internazionale La Selezione del Sindaco 2013
Giugno	2013	Lalùci 2012 – Medaglia d'Argento – Concorso Enologico Internazionale La Selezione del Sindaco 2013
Luglio	2013	Lalùci 2012 – Corona – Guida Touring Vinibuoni d'Italia 2014
Settembre	2013	Lusirà 2011 – Medaglia d'Oro – MUNDUS VINI International Wine Awards 2013
Settembre	2013	Adènzia Rosso 2011 – Medaglia d'Oro e Miglior Vino Rosso Siciliano – MUNDUS VINI International Wine Awards 2013
Settembre	2013	Lu Patri 2011 – Medaglia d'Oro – MUNDUS VINI International Wine Awards 2013
Ottobre	2013	Lu Patri 2011 – 5 Grappoli - Bibenda 2014 Associazione Italiana Sommelier
Ottobre	2013	Lalùci 2012 – Tra i Migliori Vini dell'Anno nella Guida ai Migliori Vini d'Italia di D'Agata & Comparini 2014
Ottobre	2013	C'D'C' Cristo di Campobello Rosso 2012 – Oscar - Berebene 2014 - Gambero Rosso
Novembre	2013	Lu Patri 2011 – 92 punti – I Vini di Veronelli 2014
Novembre	2013	Lusirà 2011 – 91 punti – I Vini di Veronelli 2014
Novembre	2013	Adènzia Rosso 2011 – 90 punti – I Vini di Veronelli 2014
Novembre	2013	Lu Patri 2010 – 91 punti – Wine Spectator
Novembre	2013	Lusirà 2010 – 90 punti – Wine Spectator
Dicembre	2013	C'D'C' Cristo di Campobello Rosso 2012 – 5 Stelle – Guida ai Vini di Sicilia 2014
Dicembre	2013	C'D'C' Cristo di Campobello Rosso 2012 – Super Premio Miglior Vino rapporto qualità-prezzo - Guida ai Vini di Sicilia 2014
Dicembre	2013	Lusirà 2011 – 96 punti – 3° Miglior Vino Rosso – Annuario dei Migliori Vini Italiani 2014 - Luca Maroni
Febbraio	2014	Lu Patri 2011 – Medaglia di Bronzo – International Wine Challenge 2013
Febbraio	2014	Lusirà 2011 – Medaglia di Bronzo – International Wine Challenge 2013
Febbraio	2014	Adènzia Rosso 2011 – Medaglia di Bronzo – International Wine Challenge 2013
Febbraio	2014	Lalùci 2012 – Medaglia di Bronzo – International Wine Challenge 2013
Febbraio	2014	Adènzia Bianco 2012 – Medaglia Commended – International Wine Challenge 2013
Febbraio	2014	Lusirà 2011 – Medaglia d'Argento – Premium Select Wine Challenge ProWein 2014

<i>Febbraio</i>	2014	Adènzia Rosso 2011 – Medaglia d’Argento – Premium Select Wine Challenge ProWein 2014
<i>Febbraio</i>	2014	Lu Patri 2011 - Medaglia d’Argento - Premium Select Wine Challenge ProWein 2014
<i>Febbraio</i>	2014	Laudàri 2011 - Medaglia di Bronzo - Premium Select Wine Challenge ProWein 2014
<i>Marzo</i>	2014	Lalùci 2012 – 90 punti – Stephen Tanzer’s International Wine Cellar
<i>Aprile</i>	2014	Lusirà 2011 – Gran Menzione – Concorso Enologico Internazionale Vinitaly 2014
<i>Aprile</i>	2014	C’D’C’ Cristo di Campobello Rosso 2013 – Gran Menzione – Concorso Enologico Internazionale Vinitaly 2014
<i>Maggio</i>	2014	Adènzia Rosso 2011 – Medaglia d’Argento – Concorso Mondiale di Bruxelles 2014
<i>Maggio</i>	2014	Adènzia Rosso 2011 – Medaglia di Bronzo – Decanter World Wine Awards 2014
<i>Maggio</i>	2014	Laudàri 2012 – Medaglia di Bronzo – Decanter World Wine Awards 2014
<i>Maggio</i>	2014	Lu Patri 2011 – Medaglia di Bronzo – Decanter World Wine Awards 2014
<i>Maggio</i>	2014	Lusirà 2011 – Medaglia di Bronzo – Decanter World Wine Awards 2014
<i>Maggio</i>	2014	Lu Patri 2011 – 92 punti – Robert Parker’s Wine Advocate
<i>Maggio</i>	2014	Adènzia Rosso 2011 – 91 punti – Robert Parker’s Wine Advocate
<i>Maggio</i>	2014	Laudàri 2012 – 89 punti – Robert Parker’s Wine Advocate
<i>Maggio</i>	2014	Lusirà 2011 – 88 punti – Robert Parker’s Wine Advocate
<i>Maggio</i>	2014	Adènzia Bianco 2013 – 88 punti – Robert Parker’s Wine Advocate
<i>Maggio</i>	2014	Lalùci 2013 – 87 punti – Robert Parker’s Wine Advocate
<i>Giugno</i>	2014	C’D’C’ Cristo di Campobello Bianco 2013 – Medaglia di Bronzo – International Wine & Spirit Competition 2014
<i>Giugno</i>	2014	Laudàri 2012 – Medaglia di Bronzo – International Wine & Spirit Competition 2014
<i>Giugno</i>	2014	Lu Patri 2011 – Medaglia di Bronzo – International Wine & Spirit Competition 2014
<i>Giugno</i>	2014	Adènzia Rosso 2011 – Medaglia d’Argento – International Wine & Spirit Competition 2014
<i>Giugno</i>	2014	Lusirà 2011 – Medaglia d’Argento “Outstanding” – International Wine & Spirit Competition 2014
<i>Giugno</i>	2014	Lusirà 2012 – Medaglia d’Oro – Concorso Enologico Internazionale La Selezione del Sindaco 2014
<i>Giugno</i>	2014	Laudàri 2012 – Medaglia d’Argento – Concorso Enologico Internazionale La Selezione del Sindaco 2014
<i>Luglio</i>	2014	Lu Patri 2010 – 91 punti – Wine Spectator
<i>Luglio</i>	2014	Lusirà 2010 – 90 punti – Wine Spectator
<i>Settembre</i>	2014	C’D’C’ Cristo di Campobello Bianco 2013 – Vino Quotidiano – Guida Slow Wine 2015
<i>Settembre</i>	2014	Lu Patri 2012 – 5 Grappoli – Bibenda 2015, Fondazione Italiana Sommelier
<i>Settembre</i>	2014	Lu Patri 2012 – 4 Viti, Massimo Riconoscimento – Guida Vitae 2015, Associazione Italiana Sommelier
<i>Settembre</i>	2014	C’D’C’ Cristo di Campobello Rosso 2013 – 5 Stelle – Guida ai Vini di Sicilia 2015
<i>Ottobre</i>	2014	C’D’C’ Cristo di Campobello Rosso 2013 – Oscar - Berebene 2015 - Gambero Rosso
<i>Ottobre</i>	2014	Laudàri 2012 – 91 punti – Guida Essenziale ai Vini d’Italia 2015 - Daniele Cernilli
<i>Ottobre</i>	2014	Lu Patri 2011 – 90 punti – Wine Spectator
<i>Febbraio</i>	2015	Lusirà 2012 – 95 punti – Terzo Miglior Vino Rosso Italiano – Annuario dei Migliori Vini Italiani 2015 - Luca Maroni
<i>Marzo</i>	2015	Lusirà 2012 – Medaglia d’Oro – MUNDUS VINI International Wine Awards 2015
<i>Marzo</i>	2015	Lu Patri 2012 – Medaglia d’Argento – MUNDUS VINI International Wine Awards 2015
<i>Marzo</i>	2015	Adènzia Rosso 2012 – Medaglia d’Argento – MUNDUS VINI International Wine Awards 2015



<i>Aprile</i>	2015	Lusirà 2012 – 90 punti – Wine Enthusiast
<i>Aprile</i>	2015	Adènzia Rosso 2012 - 90 punti – Wine Enthusiast
<i>Maggio</i>	2015	Adènzia Rosso 2012 – Gran Menzione – Concorso Enologico Internazionale Vinitaly 2015
<i>Maggio</i>	2015	Adènzia Rosso 2009 – Gran Menzione – Concorso Enologico Internazionale Vinitaly 2015
<i>Maggio</i>	2015	Lusirà 2009 – Gran Menzione – Concorso Enologico Internazionale Vinitaly 2015
<i>Maggio</i>	2015	Adènzia Rosso 2012 – Medaglia d'Argento – Decanter World Wine Awards 2015
<i>Maggio</i>	2015	Lalùci 2014 – Medaglia d'Argento – Decanter World Wine Awards 2015
<i>Maggio</i>	2015	Lu Patri 2012 – Medaglia d'Argento – Decanter World Wine Awards 2015
<i>Maggio</i>	2015	Lusirà 2012 – Medaglia di Bronzo – Decanter World Wine Awards 2015
<i>Maggio</i>	2015	Lalùci 2014 – Medaglia d'Oro – Concorso Mondiale di Bruxelles 2015
<i>Maggio</i>	2015	Lusirà 2012 – Medaglia d'Oro – Concorso Mondiale di Bruxelles 2015
<i>Giugno</i>	2015	Lusirà 2012 – Medaglia d'Argento – International Wine & Spirit Competition 2015
<i>Giugno</i>	2015	Lalùci 2014 – 1° Classificato Salone dei vini Meridionali "Radici del Sud", Giuria Internazionale
<i>Giugno</i>	2015	Lu Patri 2012 – Medaglia d'Argento – International Wine & Spirit Competition 2015
<i>Luglio</i>	2015	Lu Patri 2011 e Lusirà 2011 – Migliori Vini della Sicilia 2015-2016 – L'Espresso, Guida Ristoranti della Sicilia 2015-2016
<i>Settembre</i>	2015	Lu Patri 2013 – 5 Grappoli – Bibenda 2016, Fondazione Italiana Sommelier
<i>Settembre</i>	2015	Adènzia Bianco 2014 – 4 Viti, Massimo Riconoscimento – Guida Vitae 2016, Associazione Italiana Sommelier
<i>Ottobre</i>	2015	C'D'C' Cristo di Campobello Rosato 2014 – Medaglia d'Oro – Concorso Enologico Nazionale dei Vini Rosati d'Italia 2015
<i>Ottobre</i>	2015	Riconoscimento "Cantina n.1 in Sicilia" – Golosaria 2015
<i>Novembre</i>	2015	C'D'C' Cristo di Campobello Rosso 2014 – Oscar nella Guida Berebene 2016 del Gambero Rosso
<i>Dicembre</i>	2015	Lu Patri 2013 – 5 Stelle – Guida ai Vini di Sicilia 2016
<i>Dicembre</i>	2015	C'D'C' Cristo di Campobello Rosato 2014 – Super Premio "Miglior Vino Rosato" – Guida ai Vini di Sicilia 2016
<i>Febbraio</i>	2016	Lusirà 2013 – 96 punti – Terzo Miglior Vino Rosso Italiano – Annuario dei Migliori Vini Italiani 2016 di Luca Maroni
<i>Febbraio</i>	2016	Lu Patri 2013 – 90 punti – Wine Enthusiast
<i>Febbraio</i>	2016	Lu Patri 2013 – Medaglia d'Oro – MUNDUS VINI International Wine Awards 2016
<i>Febbraio</i>	2016	Lusirà 2013 - Medaglia d'Argento – MUNDUS VINI International Wine Awards 2016
<i>Aprile</i>	2016	Lalùci 2014 – 87 punti – Robert Parker's Wine Advocate
<i>Aprile</i>	2016	Adènzia Rosso 2012 – 89 punti – Robert Parker's Wine Advocate
<i>Aprile</i>	2016	Laudàri 2014 – 90 punti – Robert Parker's Wine Advocate
<i>Aprile</i>	2016	Lu Patri 2012 – 90 punti – Robert Parker's Wine Advocate
<i>Aprile</i>	2016	Lusirà 2012 – 91 punti – Robert Parker's Wine Advocate
<i>Aprile</i>	2016	C'D'C' Cristo di Campobello Bianco 2015 – 15.5 punti – Jancis Robinson
<i>Aprile</i>	2016	C'D'C' Cristo di Campobello Rosato 2015 – 15.5 punti – Jancis Robinson
<i>Aprile</i>	2016	C'D'C' Cristo di Campobello Rosso 2015 – 15.5 punti – Jancis Robinson
<i>Aprile</i>	2016	Adènzia Bianco 2015 – 16 punti – Jancis Robinson
<i>Aprile</i>	2016	Lalùci 2015 – 15.5 punti – Jancis Robinson
<i>Aprile</i>	2016	Laudàri 2014 – 16.5 punti – Jancis Robinson



<i>Aprile</i>	2016	Adènzia Rosso 2013 – 16 punti – Jancis Robinson
<i>Aprile</i>	2016	Lusirà 2012 – 16.5 punti – Jancis Robinson
<i>Aprile</i>	2016	Lu Patri 2013 – 17 punti – Jancis Robinson
<i>Maggio</i>	2016	C'D'C' Cristo di Campobello Bianco 2015 – 87 punti – Wine Enthusiast
<i>Maggio</i>	2016	Adènzia Bianco 2015 – 90 punti – Wine Enthusiast
<i>Maggio</i>	2016	Lalùci 2015 – 90 punti – Wine Enthusiast
<i>Maggio</i>	2016	Lusirà 2013 – Medaglia Commended – Decanter World Wine Awards 2016
<i>Maggio</i>	2016	Adènzia Rosso 2013 – Medaglia Commended – Decanter World Wine Awards 2016
<i>Giugno</i>	2016	Lusirà 2012 – Miglior Vino, 5 Stelle – Guida ai Sapori e ai Piaceri della Sicilia 2016/2017 - la Repubblica
<i>Giugno</i>	2016	Lalùci 2015 – Medaglia d'Argento – International Wine & Spirit Competition 2016
<i>Giugno</i>	2016	Adènzia Rosso 2013 – Medaglia d'Argento – International Wine & Spirit Competition 2016
<i>Giugno</i>	2016	Lu Patri 2013 – Medaglia d'Argento – International Wine & Spirit Competition 2016
<i>Agosto</i>	2016	Lu Patri 2014 – Golden Star – Guida Touring Vinibuoni d'Italia 2017
<i>Agosto</i>	2016	Lusirà 2013 – Certificato di Eccellenza Merano Wine Award 2016
<i>Agosto</i>	2016	Lu Patri 2013 – Certificato di Eccellenza Merano Wine Award 2016
<i>Agosto</i>	2016	Laudàri 2014 – 91 punti – I Vini di Veronelli 2017
<i>Agosto</i>	2016	Lalùci 2015 – 90 punti – I Vini di Veronelli 2017
<i>Agosto</i>	2016	Lu Patri 2013 – 90 punti - I Vini di Veronelli 2017
<i>Agosto</i>	2016	Lu Patri 2014 - 90 punti - I Vini di Veronelli 2017
<i>Agosto</i>	2016	Adènzia Rosso 2014 – 91 punti – I Vini di Veronelli 2017
<i>Agosto</i>	2016	Adènzia Rosso 2013 – 91 punti - I Vini di Veronelli 2017
<i>Agosto</i>	2016	Lusirà 2013 – 92 punti – I Vini di Veronelli 2017
<i>Agosto</i>	2016	Lusirà 2014 – 92 punti – I Vini di Veronelli 2017
<i>Settembre</i>	2016	Lusirà 2013 – 93+ punti – Robert Parker's Wine Advocate
<i>Settembre</i>	2016	Lu Patri 2013 – 92 punti – Robert Parker's Wine Advocate
<i>Settembre</i>	2016	Adènzia Rosso 2013 – 91+ punti – Robert Parker's Wine Advocate
<i>Settembre</i>	2016	Laudàri 2015 – 91 punti – Robert Parker's Wine Advocate
<i>Settembre</i>	2016	Lalùci 2015 – 90+ punti – Robert Parker's Wine Advocate
<i>Settembre</i>	2016	Lalùci 2015 – 4 Viti, Massimo Riconoscimento – Guida Vitae 2017, Associazione Italiana Sommelier
<i>Settembre</i>	2016	Lu Patri 2014 – 5 Grappoli – Bibenda 2017, Fondazione Italiana Sommelier
<i>Settembre</i>	2016	Lu Patri 2014 – 92 punti – Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2017 – Daniele Cernilli
<i>Settembre</i>	2016	Adènzia Rosso 2014 – 91 punti – Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2017 – Daniele Cernilli
<i>Settembre</i>	2016	Lalùci 2015 – 91 punti – Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2017 – Daniele Cernilli
<i>Settembre</i>	2016	Lu Patri 2012 – 91 punti – Falstaff
<i>Settembre</i>	2016	Lusirà 2012 – 91 punti – Falstaff
<i>Settembre</i>	2016	Lalùci 2015 – 90 punti - Falstaff
<i>Ottobre</i>	2016	Lalùci 2015 – 1° Classificato – Sicilian Wine Awards, Cronache di Gusto

<i>Ottobre</i>	2016	Lu Patri 2014 – 2° Classificato – Sicilian Wine Awards, Cronache di Gusto
<i>Novembre</i>	2016	C'D'C' Cristo di Campobello Bianco 2015 – Oscar - Berebene 2017 - Gambero Rosso
<i>Novembre</i>	2016	Laudari 2014 - 92 punti - James Suckling
<i>Novembre</i>	2016	Adènzia Bianco 2015 - 91 punti - James Suckling
<i>Novembre</i>	2016	Lu Patri 2013 - 91 punti - James Suckling
<i>Novembre</i>	2016	C'D'C' Cristo di Campobello Rosato 2015 - 91 punti - James Suckling
<i>Novembre</i>	2016	C'D'C' Cristo di Campobello Rosso 2015 - 91 punti - James Suckling
<i>Dicembre</i>	2016	Lu Patri 2014 – 5 Stelle – Guida ai Vini di Sicilia 2017
<i>Gennaio</i>	2017	Lu Patri 2012 – 90 punti – Wine Spectator
<i>Febbraio</i>	2017	Lusirà 2014 – 91 punti - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2017 - Luca Maroni
<i>Febbraio</i>	2017	Adènzia Rosso 2014 - 91 punti - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2017 - Luca Maroni
<i>Febbraio</i>	2017	Lalùci 2015 – 90 punti - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2017 - Luca Maroni
<i>Febbraio</i>	2017	C'D'C' Cristo di Campobello Rosato 2015 - 90 punti - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2017 - Luca Maroni
<i>Febbraio</i>	2017	Lu Patri 2014 – 92 punti – Annuario dei Migliori Vini Italiani 2017 - Luca Maroni
<i>Febbraio</i>	2017	Lu Patri 2014 – Medaglia d'Oro – MUNDUS VINI International Wine Award 2017
<i>Febbraio</i>	2017	Lusirà 2014 – Gran Medaglia d'Oro – MUNDUS VINI International Wine Award 2017
<i>Febbraio</i>	2017	Lusirà 2014 – Best of Show Sicilia Red – MUNDUS VINI International Wine Award 2017
<i>Aprile</i>	2017	Gran Medaglia di Cangrande “Benemeriti della Vitivinicoltura” – Vinitaly 2017
<i>Aprile</i>	2017	Adènzia Bianco 2016 – 91 punti – 5 StarWines The Book 2017 – Vinitaly
<i>Maggio</i>	2017	Lu Patri 2014 – Medaglia d'Argento – Decanter World Wine Awards 2017
<i>Maggio</i>	2017	Lusirà 2014 – Medaglia d'Argento – Decanter World Wine Awards 2017
<i>Maggio</i>	2017	Adènzia Rosso 2014 – Medaglia di Bronzo – Decanter World Wine Awards 2017
<i>Maggio</i>	2017	Lalùci 2016 – Medaglia di Bronzo – Decanter World Wine Awards 2017
<i>Giugno</i>	2017	Lu Patri 2015 – 94 punti – Annuario dei Migliori Vini Italiani online - Luca Maroni
<i>Giugno</i>	2017	Lalùci 2016 – 90 punti – Annuario dei Migliori Vini Italiani online - Luca Maroni
<i>Giugno</i>	2017	Adènzia Rosso 2015 – 91 punti – Annuario dei Migliori Vini Italiani online - Luca Maroni
<i>Giugno</i>	2017	Adènzia Rosso 2014 – Medaglia d'Argento – International Wine & Spirit Competition 2017
<i>Giugno</i>	2017	Lu Patri 2014 – Medaglia d'Argento – International Wine & Spirit Competition 2017
<i>Giugno</i>	2017	Lusirà 2014 – Medaglia di Bronzo – International Wine & Spirit Competition 2017
<i>Giugno</i>	2017	Lalùci 2016 – Medaglia di Bronzo – International Wine & Spirit Competition 2017
<i>Luglio</i>	2017	Lalùci 2016 – Miglior Vino, 5 Stelle – Guida ai Sapori e ai Piaceri della Sicilia 2018 – la Repubblica
<i>Agosto</i>	2017	Lalùci 2016 – Gold, The WineHunter Award 2017 – Merano WineFestival
<i>Agosto</i>	2017	Lusirà 2014 – Gold, The WineHunter Award 2017 – Merano WineFestival
<i>Settembre</i>	2017	Lalùci 2016 – 96 punti “Faccino di DoctorWine” – Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2018 – Daniele Cernilli
<i>Settembre</i>	2017	Lu Patri 2015 – 93 punti – Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2018 – Daniele Cernilli
<i>Settembre</i>	2017	Lusirà 2015 – 92 punti – Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2018 – Daniele Cernilli
<i>Settembre</i>	2017	Lu Patri 2015 – 4 Viti, Massimo Riconoscimento – Guida Vitae 2018, Associazione Italiana Sommelier

Settembre	2017	Lu Patri 2015 – Tastevin AIS come vino simbolo del territorio di origine
Settembre	2017	Lusirà 2015 – 5 Grappoli – Bibenda 2018, Fondazione Italiana Sommelier
Ottobre	2017	Lu Patri 2014 – 98 punti – Guida NDA Nero d'Avola Wine 2017-2018
Ottobre	2017	C'D'C' Cristo di Campobello Rosato 2016 – 95 punti – Guida NDA Nero d'Avola Wine 2017-2018
Ottobre	2017	Adènzia Bianco 2016 – Tra i Migliori “Vini da bere subito” – I Vini d'Italia 2018, Le Guide de L'Espresso
Ottobre	2017	Adènzia Bianco 2016 – 2° Classificato – Sicilian Wine Awards, Cronache di Gusto
Ottobre	2017	Lalùci 2016 – 1° Classificato – Sicilian Wine Awards, Cronache di Gusto
Ottobre	2017	Lusirà 2015 – 90 punti – I Vini di Veronelli 2018
Novembre	2017	Adènzia Bianco 2016 – Premio qualità-prezzo nella Guida Berebene 2018 – Gambero Rosso
Dicembre	2017	Lusirà 2015 – 96 punti – Terzo Miglior Vino Rosso d'Italia – Annuario dei Migliori Vini Italiani 2018 di Luca Maroni
Dicembre	2017	C'D'C' Cristo di Campobello Rosso 2016 – 91 punti – James Suckling
Dicembre	2017	Lu Patri 2014 – 92 punti – James Suckling
Dicembre	2017	Laudàri 2015 – 93 punti – James Suckling
Dicembre	2017	Adènzia Rosso 2014 – 93 punti – James Suckling
Febbraio	2018	Lusirà 2015 – Medaglia d'Oro – MUNDUS VINI International Wine Award 2018
Aprile	2018	Adènzia Bianco 2017 – 90 punti – 5 StarWines The Book 2018 – Vinality
Aprile	2018	Lalùci 2017 – 90 punti – 5 StarWines The Book 2018 – Vinality
Aprile	2018	Lusirà 2014 – 90 punti – 5 StarWines The Book 2018 – Vinality
Aprile	2018	Laudàri 2016 – 90 punti – 5 StarWines The Book 2018 – Vinality
Giugno	2018	Lusirà 2015 – Medaglia di Bronzo – Decanter World Wine Awards 2018
Giugno	2018	Laudàri 2016 – Medaglia d'Argento – Decanter World Wine Awards 2018
Giugno	2018	Lalùci 2017 – Medaglia di Bronzo – International Wine & Spirit Competition 2018
Giugno	2018	Lu Patri 2015 – Medaglia di Bronzo – International Wine & Spirit Competition 2018
Giugno	2018	Lusirà 2015 – Medaglia d'Argento – International Wine & Spirit Competition 2018
Luglio	2018	Lu Patri 2016 – Doppia Corona – Guida Touring Vinibuoni d'Italia 2019
Agosto	2018	Lusirà 2015 – The WineHunter Award Rosso 2018 – Merano WineFestival
Agosto	2018	Lu Patri 2015 – The WineHunter Award Rosso 2018 – Merano WineFestival
Agosto	2018	Lalùci 2017 – The WineHunter Award Rosso 2018 – Merano WineFestival
Settembre	2018	C'D'C' Cristo di Campobello Bianco 2017 – Vino Quotidiano – Guida Slow Wine 2019
Settembre	2018	Lalùci 2017 – finale Tre Bicchieri – Guida Vini d'Italia 2019, Gambero Rosso
Settembre	2018	Lu Patri 2016 – 4 Viti, Massimo Riconoscimento – Guida Vitae 2019, Associazione Italiana Sommelier
Settembre	2018	Lu Patri 2016 – 5 Grappoli – Bibenda 2019, Fondazione Italiana Sommelier
Ottobre	2018	Lu Patri 2015 – 91 punti – Falstaff “Trophy Nero d'Avola”
Ottobre	2018	Lalùci 2017 – Tra i Migliori 100 Vini Bianchi – I Vini d'Italia 2019, Le Guide de L'Espresso
Ottobre	2018	Adènzia Bianco – 95 punti “Faccino di DoctorWine” – Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2019 – Daniele Cernilli
Ottobre	2018	Lu Patri 2016 – 94 punti – Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2019 – Daniele Cernilli
Ottobre	2018	Lalùci 2017 – 92 punti – Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2019 – Daniele Cernilli



<i>Ottobre</i>	2018	Lu Patri 2015 – 96 punti – Guida NDA Nero d’Avola Wine 2018-2019
<i>Ottobre</i>	2018	C’D’C’ Cristo di Campobello Rosato 2017 – 95 punti – Guida NDA Nero d’Avola Wine 2018-2019
<i>Novembre</i>	2018	Adènzia Bianco 2017 – Premio Qualità-Prezzo – Guida Berebene 2019 – Gambero Rosso
<i>Dicembre</i>	2018	Laudàri 2017 – 90 punti – Robert Parker’s Wine Advocate
<i>Dicembre</i>	2018	Adènzia Rosso 2015 – 92 punti – Robert Parker’s Wine Advocate
<i>Dicembre</i>	2018	Lusirà 2014 – 93 punti – Robert Parker’s Wine Advocate
<i>Dicembre</i>	2018	Lu Patri 2014 – 93+ punti – Robert Parker’s Wine Advocate
<i>Febbraio</i>	2019	Adènzia Rosso 2016 – 96 punti – 3° Miglior Vino Rosso d’Italia – Annuario dei Migliori Vini Italiani 2019 di Luca Maroni
<i>Febbraio</i>	2019	Lusirà 2016 – 94 punti - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2019 - Luca Maroni
<i>Febbraio</i>	2019	C’D’C’ Cristo di Campobello Rosso 2017 – 92 punti - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2019 - Luca Maroni
<i>Febbraio</i>	2019	C’D’C’ Cristo di Campobello Rosato 2017 – 92 punti - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2019 - Luca Maroni
<i>Febbraio</i>	2019	Adènzia Bianco 2017 – 93 punti - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2019 - Luca Maroni
<i>Febbraio</i>	2019	Lusirà 2016 – Medaglia d’Oro – MUNDUS VINI International Wine Award 2019
<i>Febbraio</i>	2019	Lu Patri 2016 – Medaglia d’Argento – MUNDUS VINI International Wine Award 2019