



BAGLIO DEL
CRISTO DI CAMPOBELLO

CGT

CGT

C'D'C'

CRISTO DI CAMPOBELLO

2018

TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

BIANCO

C'D'C' "Cristo di Campobello"
Bianco

2018 - Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

*Il tessuto mitologico delle differenti stirpi
che qui si unirono è privo d'orli.
L'attualità temporale di questa bottiglia
svela la Sicilia nell'inestricabile sintesi
in bianco di nostre uve di razza.*

*Il velo siciliano è conoscenza celata,
segreto, creazione, protezione, rivelazione,
illuminazione. Soltanto 2008 veli C'D'C'
sono stati creati in tessitura siciliana
durante l'anno 2008.
Sicilia svelata.*

Le uve sono state vendemmiate
tra Agosto e Settembre 2018.

Bottiglie prodotte: 91.049
Emissione: Febbraio 2019

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 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
e circa due mesi di affinamento
in bottiglia prima della commercializzazione.

*"Fragranze di fiori gialli, melone bianco e
mela, equilibrato in bocca, con buona
acidità. 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*

Grado alcolico: 12,50% in vol.
Acidità totale: 5,90 g/l
Ph: 3,20 - Estratto secco: 21,50 g/l
Temperatura di servizio: 8 -10 °C

www.cristodicampobello.it





C'D'C'

C'D'C'

CRISTO DI CAMPOBELLO

2018

SICILIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSATO

C'D'C' "Cristo di Campobello"

Rosato

2018 - Nero d'Avola 100%

Sicilia Denominazione di Origine Controllata

Il tessuto mitologico delle differenti stirpi che qui si unirono è privo d'orli. L'attualità temporale di questa bottiglia svela la Sicilia nello scorcio rosato della sua anima di Nero d'Avola.

Il velo siciliano è conoscenza celata, segreto, creazione, protezione, rivelazione, illuminazione. Soltanto 2014 veli C'D'C' sono stati creati in tessitura siciliana durante l'anno 2014.

Sicilia svelata.

Le uve sono state vendemmiate nella seconda decade di Agosto 2018.

Bottiglie prodotte: 10.405

Emissione: Febbraio 2019

Terreno di medio impasto, collinare, la cui altitudine varia tra i 230 e i 260 metri sul livello del mare.

Piante per ettaro: 5.000

Resa per ettaro: 120 ql.

Raccolta manuale in piccole cassette.

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.

A fine fermentazione, segue un periodo di 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."

Grado alcolico: 12,50% in vol.

Acidità totale: 5,90 g/l

Ph: 3,15 - Estratto secco: 25,30 g/l

Temperatura di servizio: 10 -12 °C

www.cristodicampobello.it



CD



CRISTO DI CAMPOBELLO

2018

TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

ROSSO

C'D'C' "Cristo di Campobello"

Rosso

2018 - Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

Il tessuto mitologico delle differenti stirpi che qui si unirono è privo d'orli. L'attualità temporale di questa bottiglia svela la Sicilia agrigentina nell'inestricabile sintesi in rosso di nostre uve di razza.

Il velo siciliano è conoscenza celata, segreto, creazione, protezione, rivelazione, illuminazione. Soltanto 2008 veli C'D'C' sono stati creati in tessitura siciliana durante l'anno 2008. Sicilia svelata.

Le uve sono state vendemmiate tra la prima e la seconda decade di Settembre 2018.

Bottiglie prodotte: 118.933
Emissione: Aprile 2019

Terreno di medio impasto, collinare, la cui altitudine varia tra i 230 e i 260 metri sul livello del mare.

www.cristodicampobello.it

Piante per ettaro: 5.000
Resa per ettaro: 100 ql.

Raccolta manuale in piccole cassette. Vinificazione tradizionale in rosso con macerazione sulle bucce per 10-15 giorni a temperatura controllata. Sei mesi in vasche di acciaio ed almeno sei mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

"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

Grado alcolico: 13,50% in vol.
Acidità totale: 5,30 g/l
Ph: 3,55 - Estratto secco: 30,00 g/l
Temperatura di servizio: 14 -16 °C



CG+

CG+

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 035954 580054



PRODOTTO IN ITALIA
13% vol
75 cl e

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

CG+

BAGLIO DEL
CRISTO DI CAMPOBELLO

Adènzia
2018

SICILIA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
BIANCO

ADÈNZIA

Bianco

2018 - 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 2018.

Bottiglie prodotte: 43.982
Emissione: Febbraio 2019

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: 6,00 g/l
Ph: 3,20 - Estratto secco: 21,90 g/l
Temperatura di servizio: 8 -10 °C



BAGLIO DEL
CRISTO DI CAMPOBELLO



CT

CT

Forze pulsionali profonde e l'ascoltare
- il "dare adenzia" siciliano -
e l'insistenza sulla profonalità, in un atto
di intendere che è vino:
Nero d'Avolo e Syrah
in un valore più grande
della loro somma.

Integralmente prodotto e imbottigliato
da Baglio del Cristo di Campobello,
Campobello di Licata, Agrigento,
Sicilia, Italia.

www.cristodicampobello.it

8 035954 580047



PRODOTTO IN ITALIA
14% vol
75 cl e

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

CT

BAGLIO DEL
CRISTO DI CAMPOBELLO

Adenzia
2016

SICILIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
ROSSO

ADÈNZIA

Rosso

2016 - Nero d'Avola e Syrah
Sicilia Denominazione di Origine Controllata

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 in un valore più grande della loro somma.

Le uve sono state vendemmiate tra la seconda e terza decade di Settembre 2016.

Bottiglie prodotte: 39.116
Emissione: Aprile 2019

Terreno di medio impasto, profondo prevalentemente calcareo, collinare, la cui altitudine varia tra i 230 e i 260 metri sul livello del mare.

Piante per ettaro: 5.000
Resa per ettaro: 90 ql.

Raccolta manuale in piccole cassette. Vinificazione tradizionale in rosso con macerazione sulle bucce per 15/20 giorni a temperatura controllata. Dodici mesi in botti grandi di rovere francese da 110 ettolitri "acciaio-legno" ed almeno tredici mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

"Larghissimo spettro aromatico in cui si fondono note di amarena e frutti di bosco, con deliziosi sentori di vaniglia. Avvolgente e speziato, con tannini decisi ma graziati. Vino con capacità di invecchiamento di almeno 10 anni."
Riccardo Cotarella

Grado alcolico: 14% in vol.
Acidità totale: 5,60 g/l
Ph: 3,50 - Estratto secco: 30,00 g/l
Temperatura di servizio: 16 - 18 °C



BAGLIO DEL
CRISTO DI CAMPOBELLO

GC+



BAGLIO DEL
CRISTO DI CAMPOBELLO

LALÙCI

GRILLO 2018 SICILIA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

LALÙCI

2018 - Grillo 100%
Sicilia Denominazione di Origine Controllata

*Quel che si dimentica è come
se non fosse mai successo.*

*Ogni cosa che esiste è reminiscenza – Lalùci
- luce che svela e rivela. È l'idea primordiale.
L'archetipo. Così come deve essere.
Il Grillo del Baglio del Cristo di Campobello.*

Vendemmiato tra l'ultima decade di Agosto
e la prima decade di Settembre 2018.

Bottiglie prodotte: 37.247
Emissione: Febbraio 2019

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: 90 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 quattro
mesi circa a temperatura controllata
in acciaio ed almeno tre mesi
di affinamento in bottiglia prima
della commercializzazione.

*"Intensi profumi di fiori gialli e bianchi
che sfumano verso note minerali,
seguiti da eleganti sentori agrumati,
pesca gialla, pera e mela verde.
Di estrema prontezza gustativa
o da conservare anche per 2-3 anni."
Riccardo Cotarella*

Grado alcolico: 13% in vol.
Acidità totale: 6,00 g/l
Ph: 3,25 - Estratto secco: 23,00 g/l
Temperatura di servizio: 8 - 10 °C



BAGLIO DEL
CRISTO DI CAMPOBELLO

CGT



BAGLIO DEL
CRISTO DI CAMPOBELLO

LAUDÀRI

CHARDONNAY 2017 SICILIA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

LAUDÀRI

2017 - Chardonnay 100%
Sicilia Denominazione di Origine Controllata

Indifeso è questo Chardonnay di fronte alla lode di essere Siciliano prima e Chardonnay poi. Il risalto del bianco – colore delle origini, lo stato di tutte le cose possibili, il divenire, la purezza originaria, la totalità dei colori, il suolo gessoso del Baglio del Cristo di Campobello.

Vendemmiato tra la seconda e la terza decade di Agosto del 2017.

Bottiglie prodotte: 9.942
Emissione: Settembre 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 90 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 naturale a bassa temperatura. Inoculati i lieviti selezionati per una prima fermentazione alcolica – iniziata in serbatoi d'acciaio e completata in barriques. Dopo un periodo di affinamento sulle fecce fini di 3-4 mesi, con bâtonnage settimanali delle stesse, il ciclo si conclude con un affinamento in bottiglia di almeno 8 -12 mesi prima della commercializzazione.

"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

Grado alcolico: 13,50% in vol.
Acidità totale: 5,80 g/l
Ph: 3,20 - Estratto secco: 20,90 g/l
Temperatura di servizio: 9 - 11 °C



BAGLIO DEL
CRISTO DI CAMPOBELLO

ct



BAGLIO DEL
CRISTO DI CAMPOBELLO

LUSIRÀ

SYRAH 2015 SICILIA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

LUSIRÀ

2015- Syrah 100%
Sicilia Denominazione di Origine Controllata

Lusirà è tutta la sicilianità della Syrah meridionale, che ha trovato nei quattro ettari del Baglio del Cristo di Campobello la sua terra promessa. Gli uomini prestano fede a ciò che desiderano. La realtà di cose sperate ed il convincimento di cose che si vedranno hanno già radici.

Vendemmiato tra l'ultima decade di Settembre e la prima decade di Ottobre 2015.

Bottiglie prodotte: 11.413
Emissione: Aprile 2019

Terreno profondo, misto calcareo e gessoso, di giacitura collinare, la cui altitudine varia tra i 230 e i 270 metri sul livello del mare.

Piante per ettaro: 5.000
Resa per ettaro: 80 ql.

Raccolta manuale in piccole cassette. Dopo una ulteriore selezione, le uve vengono diraspate. Segue una pigiatura molto soffice. I continui rimontaggi consentono di estrarre le sostanze contenute nelle bucce. Il tempo di macerazione è di circa diciotto giorni a temperatura controllata. Circa quattordici mesi in barriques di rovere francese (Nevers, Tronçais, Allier), di cui 1/3 nuove da 225 litri e almeno dodici mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

"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 quelle vanigliate, ben intonate ad un tannino carezzevole. Vino con capacità di invecchiamento di almeno dieci anni."
Riccardo Cotarella

Grado alcolico: 14,5% in vol.
Acidità totale: 5,40 g/l
Ph: 3,50 - Estratto secco: 31,80 g/l
Temperatura di servizio: 16 - 18 °C



BAGLIO DEL
CRISTO DI CAMPOBELLO

ct



BAGLIO DEL
CRISTO DI CAMPOBELLO

LU PATRI

NERO D'AVOLA 2015 SICILIA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

LU PATRI

2015 - Nero d'Avola 100%
Sicilia Denominazione di Origine Controllata

Lu Patri è il Nero d'Avola concepito nella primavera dell'anno 2000 nei sei ettari del Baglio del Cristo di Campobello dalla progènie patriarcale della sua terra-madre. Purezza e sublimazione. La ricompensa del lavoro.

Vendemmiato tra l'ultima decade di Settembre e la prima decade di Ottobre 2015.

Bottiglie prodotte: 15.220
Emissione: Aprile 2019

Terreno profondo, misto calcareo e gessoso, di giacitura collinare, la cui altitudine varia tra i 230 e i 270 metri sul livello del mare.

Piante per ettaro: 5.000
Resa per ettaro: 80 ql.

Raccolta manuale in piccole cassette. Dopo una ulteriore selezione, le uve vengono diraspate. Segue una pigiatura molto soffice. I continui rimontaggi consentono di estrarre le sostanze contenute nelle bucce. Il tempo di macerazione è di circa diciotto giorni a temperatura controllata. Circa quattordici mesi in barriques di rovere francese (Nevers, Tronçais, Allier), di cui 1/3 nuove da 225 litri e almeno dodici mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

"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 sottofondo di liquirizia e tannini eleganti. Vino con capacità di invecchiamento di almeno dieci anni."
Riccardo Cotarella

Grado alcolico: 14% in vol.
Acidità totale: 5,80 g/l
Ph: 3,40 - Estratto secco: 32,00 g/l
Temperatura di servizio: 16 - 18 °C



BAGLIO DEL
CRISTO DI CAMPOBELLO



BAGLIO DEL
CRISTO DI CAMPOBELLO

www.cristodicampobello.it