




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: Musta

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 stesche. 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

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

Ottobre	2016	Lu Patri 2014 – 2° Classificato – Sicilian Wine Awards, Cronache di Gusto
Novembre	2016	C'D'C' Cristo di Campobello Bianco 2015 – Oscar - Berebene 2017 - Gambero Rosso
Novembre	2016	Laudari 2014 - 92 punti - James Suckling
Novembre	2016	Adènzia Bianco 2015 - 91 punti - James Suckling
Novembre	2016	Lu Patri 2013 - 91 punti - James Suckling
Novembre	2016	C'D'C' Cristo di Campobello Rosato 2015 - 91 punti - James Suckling
Novembre	2016	C'D'C' Cristo di Campobello Rosso 2015 - 91 punti - James Suckling
Dicembre	2016	Lu Patri 2014 – 5 Stelle – Guida ai Vini di Sicilia 2017
Gennaio	2017	Lu Patri 2012 – 90 punti – Wine Spectator
Febbraio	2017	Lusirà 2014 – 91 punti - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2017 - Luca Maroni
Febbraio	2017	Adènzia Rosso 2014 - 91 punti - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2017 - Luca Maroni
Febbraio	2017	Lalùci 2015 – 90 punti - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2017 - Luca Maroni
Febbraio	2017	C'D'C' Cristo di Campobello Rosato 2015 - 90 punti - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2017 - Luca Maroni
Febbraio	2017	Lu Patri 2014 – 92 punti – Annuario dei Migliori Vini Italiani 2017 - Luca Maroni
Febbraio	2017	Lu Patri 2014 – Medaglia d'Oro – MUNDUS VINI International Wine Award 2017
Febbraio	2017	Lusirà 2014 – Gran Medaglia d'Oro – MUNDUS VINI International Wine Award 2017
Febbraio	2017	Lusirà 2014 – Best of Show Sicilia Red – MUNDUS VINI International Wine Award 2017
Aprile	2017	Gran Medaglia di Cangrande “Benemeriti della Vitivinicoltura” – Vinitaly 2017
Aprile	2017	Adènzia Bianco 2016 – 91 punti – 5 StarWines The Book 2017 – Vinitaly
Maggio	2017	Lu Patri 2014 – Medaglia d'Argento – Decanter World Wine Awards 2017
Maggio	2017	Lusirà 2014 – Medaglia d'Argento – Decanter World Wine Awards 2017
Maggio	2017	Adènzia Rosso 2014 – Medaglia di Bronzo – Decanter World Wine Awards 2017
Maggio	2017	Lalùci 2016 – Medaglia di Bronzo – Decanter World Wine Awards 2017
Giugno	2017	Lu Patri 2015 – 94 punti – Annuario dei Migliori Vini Italiani online - Luca Maroni
Giugno	2017	Lalùci 2016 – 90 punti – Annuario dei Migliori Vini Italiani online - Luca Maroni
Giugno	2017	Adènzia Rosso 2015 – 91 punti – Annuario dei Migliori Vini Italiani online - Luca Maroni
Giugno	2017	Adènzia Rosso 2014 – Medaglia d'Argento – International Wine & Spirit Competition 2017
Giugno	2017	Lu Patri 2014 – Medaglia d'Argento – International Wine & Spirit Competition 2017
Giugno	2017	Lusirà 2014 – Medaglia di Bronzo – International Wine & Spirit Competition 2017
Giugno	2017	Lalùci 2016 – Medaglia di Bronzo – International Wine & Spirit Competition 2017
Luglio	2017	Lalùci 2016 – Miglior Vino, 5 Stelle – Guida ai Sapori e ai Piaceri della Sicilia 2018 – la Repubblica
Agosto	2017	Lalùci 2016 – Gold, The WineHunter Award 2017 – Merano WineFestival
Agosto	2017	Lusirà 2014 – Gold, The WineHunter Award 2017 – Merano WineFestival
Settembre	2017	Lalùci 2016 – 96 punti “Faccino di DoctorWine” – Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2018 – Daniele Cernilli
Settembre	2017	Lu Patri 2015 – 93 punti – Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2018 – Daniele Cernilli
Settembre	2017	Lusirà 2015 – 92 punti – Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2018 – Daniele Cernilli
Settembre	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
<i>Aprile</i>	2019	Laudàri 2017 – 90 punti – 5 StarWines The Book 2019 – Vinitaly
<i>Aprile</i>	2019	Adènzia Rosso 2016 – 91 punti – 5 StarWines The Book 2019 – Vinitaly
<i>Aprile</i>	2019	Lalùci 2018 – 91 punti – 5 StarWines The Book 2019 – Vinitaly
<i>Aprile</i>	2019	Lalùci 2018 – 91 punti – Falstaff
<i>Aprile</i>	2019	Laudàri 2017 – 92 punti – Falstaff
<i>Aprile</i>	2019	Adènzia Rosso 2016 – 93 punti – Falstaff
<i>Aprile</i>	2019	Lusirà 2015 – 93 punti – Falstaff
<i>Aprile</i>	2019	Lu Patri 2015 – 94 punti – Falstaff
<i>Maggio</i>	2019	Lusirà 2015 – Medaglia d'Oro – Vinoway Wine Selection 2019
<i>Maggio</i>	2019	Lalùci 2018 – Medaglia d'Oro – Vinoway Wine Selection 2019
<i>Maggio</i>	2019	Lalùci 2018 – Medaglia di Bronzo – Decanter World Wine Awards 2019
<i>Maggio</i>	2019	Lusirà 2016 – Medaglia di Bronzo – Decanter World Wine Awards 2019
<i>Maggio</i>	2019	Lu Patri 2016 – Medaglia di Bronzo – Decanter World Wine Awards 2019
<i>Maggio</i>	2019	Adènzia Rosso 2016 – Medaglia d'Argento – Decanter World Wine Awards 2019
<i>Maggio</i>	2019	Laudàri 2017 – Medaglia d'Oro – Decanter World Wine Awards 2019
<i>Giugno</i>	2019	Lalùci 2018 – Medaglia di Bronzo – International Wine & Spirit Competition 2019
<i>Giugno</i>	2019	Lu Patri 2016 – Medaglia di Bronzo – International Wine & Spirit Competition 2019
<i>Giugno</i>	2019	Adènzia Rosso 2016 – Medaglia d'Argento – International Wine & Spirit Competition 2019
<i>Giugno</i>	2019	Lusirà 2016 – Medaglia d'Argento – International Wine & Spirit Competition 2019
<i>Luglio</i>	2019	C'D'C' Cristo di Campobello Rosato 2018 – 90 punti – Falstaff "Rosati d'Italia Trophy"
<i>Luglio</i>	2019	Lu Patri 2017 – Corona – Guida Touring Vinibuoni d'Italia 2020
<i>Agosto</i>	2019	Lalùci 2018 – The WineHunter Award Rosso 2019 – Merano WineFestival
<i>Agosto</i>	2019	Lu Patri 2016 – The WineHunter Award Rosso 2019 – Merano WineFestival



<i>Settembre</i>	2019	Lu Patri 2017 – 96 punti “Faccino di DoctorWine” – Guida Essenziale ai Vini d’Italia 2020 – Daniele Cernilli
<i>Settembre</i>	2019	Lu Patri 2017 – Premio Miglior Nero d’Avola 2020 – Guida Essenziale ai Vini d’Italia 2020 – Daniele Cernilli
<i>Settembre</i>	2019	Lu Patri 2017 – 4 Viti, Massimo Riconoscimento – Guida Vitae 2020, Associazione Italiana Sommelier