



BAGLIO DEL  
**CRISTO DI CAMPOBELLO**

ct

ct

C'D'C'

CRISTO DI CAMPOBELLO

2021

TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

BIANCO

## C'D'C' "Cristo di Campobello"

Bianco

2021 - 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 vendemmate tra Agosto e Settembre 2021

Bottiglie prodotte: 102.096

Emissione: Febbraio 2022

Piante per ettaro: 4.000

Resa per ettaro: 100 ql.

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

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 o da conservare anche oltre i 5 anni.*

Grado alcolico: 13% in vol.

Acidità totale: 5,90 g/l

Ph: 3,10 - Estratto secco: 20,10 g/l

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

[www.cristodicampobello.it](http://www.cristodicampobello.it)





✠

✠

C'D'C'

CRISTO DI CAMPOBELLO

2021

SIGILIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSATO

## C'D'C' "Cristo di Campobello"

Rosato

2021 – 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.*

Le uve sono state vendemmiate nella seconda decade di Agosto 2021.

Bottiglie prodotte: 14.522

Emissione: Marzo 2022

Piante per ettaro: 5.000

Resa per ettaro: 120 ql

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

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: 6,10 g/l

Ph: 3,10 - Estratto secco: 23,00 g/l

Temperatura di servizio: 10 -12 °C

[www.cristodicampobello.it](http://www.cristodicampobello.it)



CD

CD

C'D'

CRISTO DI CAMPOBELLO

2020

TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

ROSSO

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

Rosso

2020 - 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 2020.

Bottiglie prodotte: 48.892  
Emissione: Gennaio 2022

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

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

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 oltre i 5 anni.*

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

[www.cristodicampobello.it](http://www.cristodicampobello.it)



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](http://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  
2021

SICILIA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
BIANCO

## ADÈNZIA

Bianco

2021 - 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 2021.

Bottiglie prodotte: 46.889  
Emissione: Febbraio 2022

Piante per ettaro: 4.000  
Resa per ettaro: 90 ql.

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

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 anche oltre i 10 anni.*

Grado alcolico: 13,50% in vol.  
Acidità totale: 6,00 g/l  
Ph: 3,10 - Estratto secco: 20,90 g/l  
Temperatura di servizio: 8 - 10 °C



BAGLIO DEL  
**CRISTO DI CAMPOBELLO**

[www.cristodicampobello.it](http://www.cristodicampobello.it)



CG

CG

Forze pulsionali profonde e l'ascoltare  
- il "dare adenzia" siciliano -  
e l'insistenza sulla profonalità, in un atto  
di intendere che è vita:  
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](http://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

CG

BAGLIO DEL  
CRISTO DI CAMPOBELLO

Adenzia  
2018

SICILIA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
ROSSO

## ADÈNZIA

Rosso

2018 - 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 2018.

Bottiglie prodotte: 40.365  
Emissione: Novembre 2021

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

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

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 oltre  
i 10 anni.*

Grado alcolico: 14% in vol.  
Acidità totale: 5,30 g/l  
Ph: 3,40 - Estratto secco: 32,40 g/l  
Temperatura di servizio: 16 - 18 °C



BAGLIO DEL  
**CRISTO DI CAMPOBELLO**

GC+



BAGLIO DEL  
CRISTO DI CAMPOBELLO

LALÙCI

GRILLO 2021 SICILIA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## LALÙCI

2021 - 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 2021.

Bottiglie prodotte: 39.769

Emissione: Febbraio 2022

Piante per ettaro: 4.000

Resa per ettaro: 90 ql.

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

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 oltre i 10 anni.*

Grado alcolico: 13,50% in vol.

Acidità totale: 5,90 g/l

Ph: 3,20 - Estratto secco: 21,10 g/l

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C



BAGLIO DEL  
**CRISTO DI CAMPOBELLO**

[www.cristodicampobello.it](http://www.cristodicampobello.it)

GC+



BAGLIO DEL  
CRISTO DI CAMPOBELLO

LAUDÀRI

CHARDONNAY 2020 SICILIA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## LAUDÀRI

2020 - 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 2020.

Bottiglie prodotte: 13.291  
Emissione: Settembre 2021

Piante per ettaro 4.000  
Resa per ettaro 90 ql.

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

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 oltre i 10 anni.*

Grado alcolico: 13,50% in vol.  
Acidità totale: 6,40 g/l  
Ph: 3,30 - Estratto secco: 22,70 g/l  
Temperatura di servizio: 9 - 11 °C



BAGLIO DEL  
**CRISTO DI CAMPOBELLO**

ct



BAGLIO DEL  
CRISTO DI CAMPOBELLO

LUSIRÀ

**SYRAH 2018 SICILIA**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## LUSIRÀ

2018 - Syrah 100%

Sicilia Denominazione di Origine Controllata

*Lusirà è tutta la sicilianità della Syrah mediorientale, 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 2018.

Bottiglie prodotte: 13.832

Emissione: Gennaio 2022

Piante per ettaro: 5.000

Resa per ettaro: 80 ql.

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

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 oltre i dieci anni.*

Grado alcolico: 14,50% in vol.

Acidità totale: 5,15 g/l

Ph: 3,60 - Estratto secco: 31,80 g/l

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C



BAGLIO DEL  
**CRISTO DI CAMPOBELLO**

[www.cristodicampobello.it](http://www.cristodicampobello.it)

ct



BAGLIO DEL  
CRISTO DI CAMPOBELLO

LU PATRI

NERO D'AVOLA 2018 SICILIA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## LU PATRI

2018 - 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 2018.

Bottiglie prodotte: 17.671  
Emissione: novembre 2021

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

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

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 oltre i dieci anni.*

Grado alcolico: 14% in vol.  
Acidità totale: 5,30 g/l  
Ph: 3,45 - Estratto secco: 31,50 g/l  
Temperatura di servizio: 16 - 18 °C



BAGLIO DEL  
**CRISTO DI CAMPOBELLO**

CRISTO DI CAMPOBELLO



CRISTO DI CAMPOBELLO

2017  
METODO CLASSICO  
EXTRA BRUT

## CRISTO DI CAMPOBELLO

Metodo Classico - Extra Brut

Millesimato 2017 - Grillo  
Sicilia Denominazione di Origine Controllata

*Visioni di ciò che sarà  
si fondono adesso a trame di passato.*

Vendemmiato nella prima decade di agosto.

Bottiglie prodotte: 3871 – 36 mesi sui lieviti – sboccatura 2021

Bottiglie prodotte: 756 – 50 mesi sui lieviti – sboccatura 2022

Piante per ettaro: 4.000

Resa per ettaro: 130 ql.

Terreno profondo, misto calcareo e gessoso, di giacitura collinare, la cui altitudine varia tra i 250 e i 270 metri sul livello del mare.

Raccolta manuale in piccole cassette dopo un'accurata selezione in vigna. Le uve, portate a temperatura di 8-10°C, vengono pressate in maniera soffice e la frazione migliore di mosto viene separata e fatta decantare per sedimentazione a freddo. A fine fermentazione, segue un periodo di affinamento sulle fecce fini per sei mesi circa a temperatura controllata in acciaio. Successivamente si effettua il tiraggio e la rifermentazione in bottiglia con l'affinamento sui lieviti: una parte per 36 mesi, un'altra parte rimarrà per 50 mesi. Si procede all'operazione manuale di remuage delle bottiglie. Dopo la sboccatura almeno tre mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

*Delicato colore giallo paglierino, con leggerissime sfumature verdoline. Perlage fine ed elegantemente persistente. Fragranti profumi di crosta di pane, con note floreali di ginestra e sentori fruttati di pesca, pera, agrumi e macchia mediterranea. Piacevole e cremoso in bocca, con ritorni fruttati e sensazioni mandorlate. L'equilibrata acidità riempie il palato di freschezza assicurando un'intensità gustativa e una lunga persistenza.*

Grado alcolico: 12,50% in vol.  
Acidità totale: 7,10 g/l - Ph: 3,00  
Temperatura di servizio: 6 - 8 °C



BAGLIO DEL  
**CRISTO DI CAMPOBELLO**

CRISTO DI CAMPOBELLO



CRISTO DI CAMPOBELLO

2017  
METODO CLASSICO  
EXTRA BRUT

## CRISTO DI CAMPOBELLO

Metodo Classico Rosato - Extra Brut

Millesimato 2017 - Nero d'Avola  
Sicilia Denominazione di Origine Controllata

*Visioni di ciò che sarà  
si fondono adesso a trame di passato.*

Vendemmiato nella prima decade di  
agosto.

Bottiglie prodotte: 2773 - 36 mesi sui lieviti -  
sboccatura 2021

Bottiglie prodotte: 708 - 50 mesi sui lieviti -  
sboccatura 2022

Piante per ettaro: 5.000  
Resa per ettaro: 120 ql.

Terreno profondo, misto calcareo e gessoso,  
di giacitura collinare, la cui altitudine varia  
tra i 250 e i 270 metri sul livello del mare.

Raccolta manuale in piccole cassette  
dopo un'accurata selezione in vigna.  
Le uve, portate a temperatura di 8-10°C,  
vengono pressate in maniera soffice e  
la frazione migliore di mosto viene separata  
e fatta decantare per sedimentazione a  
freddo. A fine fermentazione, segue un  
periodo di affinamento sulle fecce fini per sei  
mesi circa a temperatura controllata in  
acciaio. Successivamente si effettua  
il tiraggio e la rifermentazione in bottiglia  
con l'affinamento sui lieviti: una parte per 36  
mesi, un'altra parte rimarrà per 50 mesi. Si  
procede all'operazione manuale di  
remuage delle bottiglie. Dopo la sboccatura  
almeno tre mesi in bottiglia prima della  
commercializzazione.

*Elegante e raffinato colore rosa cipria,  
brillante e trasparente, dal perlage fine e  
persistente. Profumi delicatamente fragranti,  
petali di rosa e ciliegia fresca, lampone  
e melograno. Al sorso è ben strutturato,  
armonioso nella sua equilibrata acidità-  
sapidità, con riverberi di persistenza floreale  
e freschezza.*

Grado alcolico: 12% in vol.  
Acidità totale: 7,00 g/l - Ph: 2,90  
Temperatura di servizio: 6 - 8 °C



BAGLIO DEL

**CRISTO DI CAMPOBELLO**



BAGLIO DEL  
**CRISTO DI CAMPOBELLO**

[www.cristodicampobello.it](http://www.cristodicampobello.it)