La perla rosa di Sicilia: Cristo di Campobello Extra Brut Rosato, “Miglior Metodo Classico Rosato” a Sicilia in Bolle 2023

scritto da Emanuele Fiorio | 18 Luglio 2023



La Sicilia è da sempre una terra rinomata per la sua produzione vitivinicola, il premio Alberto Gino Grillo 2023, conferito durante la nona edizione di “Sicilia In Bolle”, al Cristo di Campobello Metodo Classico Rosato di Nero d’Avola Extra Brut 2018 **come “Miglior Metodo Classico Rosato”** è la prova tangibile dell’eccellenza che questa azienda ha raggiunto ed è in grado di offrire.

La cerimonia di premiazione si è svolta presso la suggestiva **location di Casa Barbadoro, all’interno del Parco Archeologico della Valle dei Templi di Agrigento**, e ha visto protagonista l’Azienda Cristo di Campobello con il suo Metodo Classico

Rosato di Nero d'Avola Extra Brut 2018, riconosciuto come il migliore nella sua categoria.

Il premio è stato consegnato da Francesco Baldacchino, presidente regionale AIS Sicilia, sulla base dei migliori punteggi segnalati sulla prestigiosa guida "Vitae", redatta annualmente dall'Associazione Italiana Sommelier. Questo riconoscimento conferma il pregio di questo spumante, che è stato in grado di conquistare esperti e appassionati di vino.

L'Azienda Cristo di Campobello, rappresentata da **Carmelo Bonetta**, ha ricevuto il premio con grande orgoglio, il titolare ha voluto ricordare l'inizio di questo progetto nel 2012 insieme al fratello Domenico, scomparso nel 2015. L'obiettivo era quello di **spumantizzare il Nero d'Avola e il Grillo, i vitigni autoctoni più rappresentativi della Sicilia nel mondo, sfruttando le potenzialità dei terreni gessosi e delle uve autoctone.**

Nel **2017 è stata effettuata la prima vinificazione** delle due versioni di Metodo Classico Extra Brut, il bianco da uve 100% Grillo e il rosato da uve 100% Nero d'Avola. Questa sfida si è rivelata una **lungimirante visione** che ha permesso al Cristo di Campobello Metodo Classico Rosato Extra Brut di essere riconosciuto come il "Miglior Spumante Rosato Siciliano".

La qualità superiore di entrambi gli spumanti, sia il Grillo sia il Rosato di Nero d'Avola, è stata riconosciuta dalle più autorevoli testate del mondo enologico nazionale e internazionale, come Jancis Robinson, James Suckling, Falstaff, la Guida ai Vini de L'Espresso, Vinoway e 5StarWines The Book.

Il Cristo di Campobello Metodo Classico Rosato Extra Brut 2018 viene prodotto utilizzando uve **100% Nero d'Avola raccolte a mano in piccole cassette dopo un'accurata selezione in vigna**. La vendemmia avviene nella prima decade di agosto, e dopo **36 mesi di affinamento sui lieviti e un remuage manuale delle**

bottiglie, il vino completa il proprio **affinamento in bottiglia** dopo la sboccatura 2022 per **almeno tre mesi** prima di essere commercializzato.

Questo spumante si presenta elegante e raffinato con un colore rosa cipria brillante e trasparente, accompagnato da un **perlage fine e persistente**. Al naso, offre profumi delicatamente fragranti di **petali di rosa e ciliegia fresca, lampone e melograno.** Al sorso, si mostra ben strutturato e armonioso, con un'e**quilibrata acidità-sapidità** e riverberi di persistenza floreale e freschezza.

La perfetta armonia di questo metodo classico deriva da un **terreno unico, di natura calcarea-gessosa**, in cui si trovano i vigneti della famiglia Bonetta nell'agrigentino, a Campobello di Licata. Grazie alla sapienza e alla cura del dettaglio di chi crede fermamente nelle straordinarie potenzialità del proprio territorio, delle proprie uve e dei propri vini, il Cristo di Campobello Metodo Classico Rosato Extra Brut si è affermato come **un'eccellenza spumantistica**, non solo in Sicilia ma nel mondo.

Il premio ottenuto dal Cristo di Campobello Metodo Classico Rosato di Nero d'Avola Extra Brut 2018 è una testimonianza della dedizione e dell'impegno che l'azienda ha profuso nella creazione di questo spumante di qualità superiore. Grazie alla sua eleganza, al suo carattere e alla sua perfetta armonia, questo vino rappresenta un'eccellenza siciliana da apprezzare e da gustare, contribuendo così a valorizzare ancora di più il patrimonio enologico di questa meravigliosa regione.

BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO
Contrada Favarotta S.S. 123 Km 19 + 200
92023 Campobello di Licata (AG)
mail@cristodicampobello.it
www.cristodicampobello.it
Facebook: www.facebook.it/cristodicampobello/
Instagram: https://www.instagram.com/cristodicampobello/






CRISTO DI CAMPOBELLO






hl 105


METODO CLASSICO


CRISTO DI CAMPOBELLO