C’D’C’ Cristo di Campobello Rosato Nero d’Avola Doc Sicilia di Cristo di Campobello

scritto da Redazione Wine Meridian | 23 Maggio 2024

Cristo di Campobello sorge in un’area della Sicilia dove lo sguardo si immerge nella bellezza e nelle tradizioni rurali di questa isola straordinaria per accoglienza e fascino.

Una cantina sempre alla ricerca di migliorare i suoi già squisiti prodotti ottenuti da terreni collinari ricchi di gesso e calcare. In questi 35 ettari, vocati alla qualità senza compromessi, la lavorazione di ogni singolo vigneto è coccolata dalla sapiente mano della famiglia Bonetta.

È qui che nasce questo vino rosato ottenuto esclusivamente da

un vitigno autoctono come il Nero d’Avola, che è uno dei simboli storici siciliani.

Il colore è simile ad un petalo di rosa primaverile, ed è infatti l’ampiezza della primavera e la sua forza vitale che emerge all’olfatto di questo rosato di personalità e grande identità.

Fiori e profumi di frutta fresca, note speziate leggere e una mineralità che esce anche al naso introducono in bocca un gusto pieno e rotondo, fresco e fragrante, affascinante per complessità e armonia di insieme.

L’energia del Nero d’Avola è pienamente presente, il suo carattere si percepisce ma allo stesso tempo regala un finale lungo e un retrogusto che difficilmente si fa dimenticare.

Per chi, come noi, ama i rosati ben fatti questo vino di Cristo di Campobello ne è un fiero rappresentante, da abbinare a piatti estivi e non solo: coscette di quaglia arrosto con misticanza o con una burrata e alici, per poi esaltarsi anche con pizze al pomodoro fresco e verdure.

Ancora una volta, questa cantina agrigentina ci ha regalato emozioni autentiche.

Company Profile

Cristo di Campobello nasce in un luogo incontaminato, dalle infinite sfumature ambientali, vocato alle tradizioni religiose locali e coltivato con passione e dedizione dai suoi tre “padri di famiglia”, che ricercano ad ogni vendemmia, un nuovo traguardo, un’altra opportunità di miglioramento. L’Azienda comprende 35 ettari di vigna della Sicilia Agrigentina, un terreno profondo misto calcareo e gessoso, di giacitura collinare tra i 230 e i 270 metri sul livello del mare e a 8.000 metri dalla costa. La produzione è limitata all’andamento dell’annata, vendemmia a mano, con l’aiuto di piccole cassette, solo dopo la piena maturazione,

vinificazione individuale per ciascun vigneto, rispetto di un territorio unico e prezioso. Queste sono solo alcune delle scelte della famiglia Bonetta, in una filosofia che privilegia, fin dalle origini, la qualità

CRISTO DI CAMPOBELLO
Contrada Favarotta S.S. 123 km 19+200 Campobello di Licata, AG | 92023
mail@cristodicampobello.it
https://www.cristodicampobello.it