



Baglio Cristo di Campobello

Detta är en ung och innovativ producent som håller till på den södra kusten i Arigento, Sicilien. Vingården grundades år 2000 av de tre familjerna som består av bröderna Angelo, Domenico och Carmelo Bonetta. 2006 stod ett fantastisk och modernt vinhus klart och 2007 producerades den första årgången. Man har 30ha i Arigento med mestadels kritstens jord och 50ha i Cambobello di Licata där jorden består av både kalk och kritsten.

Vingårdarna ligger på 230-270m över havet och får en behövlig sval vind då dagstemperaturen kan uppgå till ca 35 grader, nattetid sjunker temperaturen till ca 20 grader. Man handskördar allt och har planterat med ca 5000 rankor/ha. Idag odlar man Nero d'Avola, Grillo, Insolia, Cataratto men även Chardonnay och Syrah. Man går mer åt att bara odla lokala druvor för att behålla det småskaliga, det typiska för regionen och välbalanserade viner. Idag producerar man 25.000 lådor per år fördelade på 8 stycken olika märken.

www.cristodicampobello.it