

In evidenza

Prowein, Baglio del Cristo di Campobello conquista l'oro con Lusirà 2015

di: Redazione

18 marzo 2018



Baglio del Cristo di Campobello è stato premiato anche quest'anno con la **Medaglia d'Oro per Lusirà Syrah DOC Sicilia 2015** al **Gran Premio internazionale Mundus Vini**. Nei quattro giorni della degustazione di Primavera, circa 270 esperti vinicoli di 44 paesi diversi sono riusciti a degustare e valutare con occhio critico 6.770 vini di 150 aree di coltivazione di tutto il mondo, conferendo le ambite medaglie solo ai vini migliori.

Il vino premiato, Lusirà 2015, sarà presentato al pubblico nell'apposita MUNDUS VINI Tasting Zone della fiera vinicola più grande del mondo, la ProWein di Düsseldorf, che si svolgerà dal 18 al 20 marzo 2018, dove Baglio del Cristo di Campobello presenterà e farà degustare tutte le nuove annate.

Questa Medaglia d'Oro, insieme a quelle già ottenute, riprova le virtù dell'azienda, anche in occasione della partecipazione al prossimo Vinitaly, la fiera internazionale nella quale lo scorso anno ha ricevuto il massimo riconoscimento "Benemeriti della Vitivinicoltura": la Gran Medaglia di Cangrande.

Siamo veramente onorati per le ricorrenti premiazioni che testimoniano l'alto livello dei nostri vini in tutti i più importanti eventi enologici riconosciuti al mondo – racconta il fondatore dell'azienda **Angelo Bonetta** – Questi riconoscimenti ci ripagano certamente degli sforzi riposti all'estrema attenzione preservata ai vitigni, al patrimonio di saperi consolidato nel tempo, che sono espressione delle nostre tradizioni e del nostro territorio, nonché al lavoro di produzione votato alla ricerca continua di qualità per i nostri vini, fatto con rigore, innovazione e grande professionalità

2015 Lusrà Syrah DOC Sicilia

MUNDUS VINI Spring Tasting 2018

Tasted on: 25.02.2018

Paese d'origine: Italia

Zona di produzione: Sicilia

Product category: vino tranquillo

Wine type: rosso

Vitigno/i: Syrah

Vintage: 2015

Tipo di tappo: sughero naturale

Blend: No

Contenuto della bottiglia: 0.75

Prezzo al consumo consigliato: € 24,90

Zucchero residuo (g / l): 2,20 g / l

Acidità: 5,51 g / l

Contenuto d'alcol (% vol.): 14,50 % vol.

Serving temperature: 14 – 18°C

Vinificazione: Barrique

Baglio del Cristo di Campobello

Contrada Favarotta S.S. 123 Km 19 + 200

92023 Campobello di Licata (AG)

Tel. +39 0922 877709 / +39 0922 883214

Fax +39 0922 883788

www.cristodicampobello.it