COLOMBABIANCA
BIOCANTINE DI SICILIA

RESILIENCE LUCIDO

Persistente e sapido. Questo Lucido in purezza è espressione di uno dei vitigni autoctoni a bacca bianca che meglio racconta la storia della Sicilia. L'inconfondibile graffio varietale e l'ampio ventaglio aromatico rispecchiano a pieno il territorio d'origine, un luogo incantevole dove si tramanda tutt'ora il valore di una tradizione produttiva consolidata nel tempo. La pressatura soffice preserva gli aromi e l'acidità del mosto ottenuto; la successiva fermentazione, monitorata giornalmente, garantisce il rispetto delle caratteristiche varietali. Il Lucido Resilience è contraddistinto da un bouquet floreale di gelsomino, zagara e sambuco con sfumature fruttate di pesca bianca, pompelmo e melone. L'apprezzabile delicatezza ed eleganza che lo contraddistinguono danno una prova inconfondibile di assoluto fascino e versatilità.

DENOMINAZIONE: D.O.C. Sicilia.

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo paglierino, brillante.

PROFUMO: Al naso è intenso e schietto, note fruttate di kiwi e melone si uniscono a sfumature floreali di sambuco dando vita a un bouquet aromatico raffinato e intrigante.

GUSTO: Al palato leggero e morbido, si presenta secco con debole alcolicità. La parte sapida esalta i gusti fruttati e floreali che lo caratterizzano. Un vino equilibrato caratterizzato da un finale persistente e stuzzicante grazie alle marcate note di zagara e sambuco.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Piatti marinari della tradizione italiana. Si sposa bene anche con verdure e risotti.

CALICE CONSIGLIATO: Calice di media grandezza con bocca piccola.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C.

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: È un progetto di vigne vecchie localizzate principalmente nella Valle del Belìce. Il nome celebra la resilienza di alcuni visionari viticoltori di Colomba Bianca che dopo il terremoto del 1968 della Valle del Belìce, nelle zone colpite dal sisma hanno piantato questi vigneti che oggi hanno fino a 50 anni di età.

PRODUZIONE ANNUA: 20.000 bottiglie.

FORMATI: 75 cl.

CONFEZIONI: Cartoni da 6 bottiglie (verticale).

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Agricoltura sostenibile/integrata.

VITIGNO UTILIZZATO: 100% Lucido.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Valle del Belìce.

ALTITUDINE: 100-400 m.s.l.m.

TIPO DI SUOLO: medio impasto calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: alberello.

CEPPI/HA: 2.500-3.000.

RESA UVA Q.LI/HA: 60-70.

EPOCA VENDEMMIA: Seconda e terza decade di settembre.

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale, in cassette da 10-15 kg.

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

CONTENUTO DI SOLFITI: basso contenuto di solfiti, 40% del limite massimo.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte a mano in cassette da 15 Kg e lavorate poi celermente per preservare le caratteristiche uniche del frutto, rispettando le origini territoriali. La soffice pressatura garantisce il rispetto degli aromi e della acidità naturale dei mosti. Successivamente avviene la chiarifica statica del mosto a 12° C per 24 ore e la fermentazione. Tali processi sono monitorati giornalmente per esaltare le caratteristiche varietali. L'affinamento in vasche di acciaio per 4 mesi con frequenti bâtonnage è utile a mantenere le fecce nobili in sospensione limitando l'uso di solfiti.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO: buona evoluzione nel tempo, da bersi entro i 4 anni dall'uscita sul mercato.

ANNATA 2021

G — **BERLINER WEIN TROPHY DEGUSTAZIONE INVERNALE 2022**
Medaglia d'oro

S — **DECANTER 2022**
Medaglia d'argento