COLOMBA BIANCA
BIOCANTINE DI SICILIA

VITESE LUCIDO

Virtuosità, autenticità, leggerezza. Un 100% Lucido biologico, di assoluto pregio ed eleganza, dal corpo pieno ed equilibrato con intense note di erbe aromatiche, rosmarino e salvia. Tali caratteristiche varietali rappresentano al meglio un vitigno autoctono siciliano dal grande carattere, coltivato solo su alta collina. Tra le etichette che più simboleggiano la specializzazione produttiva di Colomba Bianca, nonché il valore di piena tracciabilità tra vigneto e bottiglia, il Vitese Lucido è contraddistinto da un bouquet fresco e sapido di frutta a polpa bianca. La grande bevibilità da una prova di indiscutibile gradevolezza e finezza.

DENOMINAZIONE: D.O.C. Sicilia.

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo paglierino. Limpido e cristallino, mostra una scorrevole fluidità.

PROFUMO: Al palato emergono note di frutti gialla, albicocca e pesca con sentori speziati di erbe aromatiche come rosmarino e salvia. Emerge un leggero e intrigante aroma di agrumi.

GUSTO: Corpo morbido grazie al suo corredo aromatico fruttato e floreale. Vivace, fresco e possiede una fugace sapidità che bilancia perfettamente le note abboccate. Un vino diretto ed equilibrato.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Si sposa perfettamente con primi e secondi a base di pesce. Bene anche con carni bianche e vellutate di verdure.

CALICE CONSIGLIATO: Calice di media grandezza con bocca piccola.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Trae origine dall'omonima cantina con sede a Vita, comune in provincia di Trapani.

FORMATI: 75 cl.

CONFEZIONI: Cartoni da 6 bottiglie (verticale).

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Agricoltura biologica.

VITIGNO UTILIZZATO: 100% Lucido.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Vita-Segesta.

ALTITUDINE: 400 m.s.l.m.

TIPO DI SUOLO: medio impasto gessoso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera con potatura Guyot.

CEPPI/HA: 4.000.

RESA UVA Q.LI/HA: 100.

EPOCA VENDEMMIA: Tra la prima e seconda decade di settembre.

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale.

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

CONTENUTO DI SOLFITI: basso contenuto di solfiti, 50% del limite massimo.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e chiarificazione statica del mosto a 12° C per 24 ore. La fermentazione avviene a 16° C con lieviti selezionati. L'affinamento avviene in vasche di acciaio per 5 mesi circa.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO: 2 anni.

ANNATA 2021

94 **BERLINER WEIN TROPHY DEGUSTAZIONE INVERNALE 2022**
Medaglia d'oro