



COLOMBA BIANCA

BIOCANTINE DI SICILIA

COMPANY PROFILE





“Le Sicilie sono tante, non finirò di contarle. Vi è la Sicilia verde del carrubbo, quella bianca delle saline, quella gialla dello zolfo, quella bionda del miele. Qui tutto è mischiato, cangiante, come nel più composito dei continenti”.

Gesualdo Bufalino, “L'isola plurale”, tratto dalla raccolta Cere perse

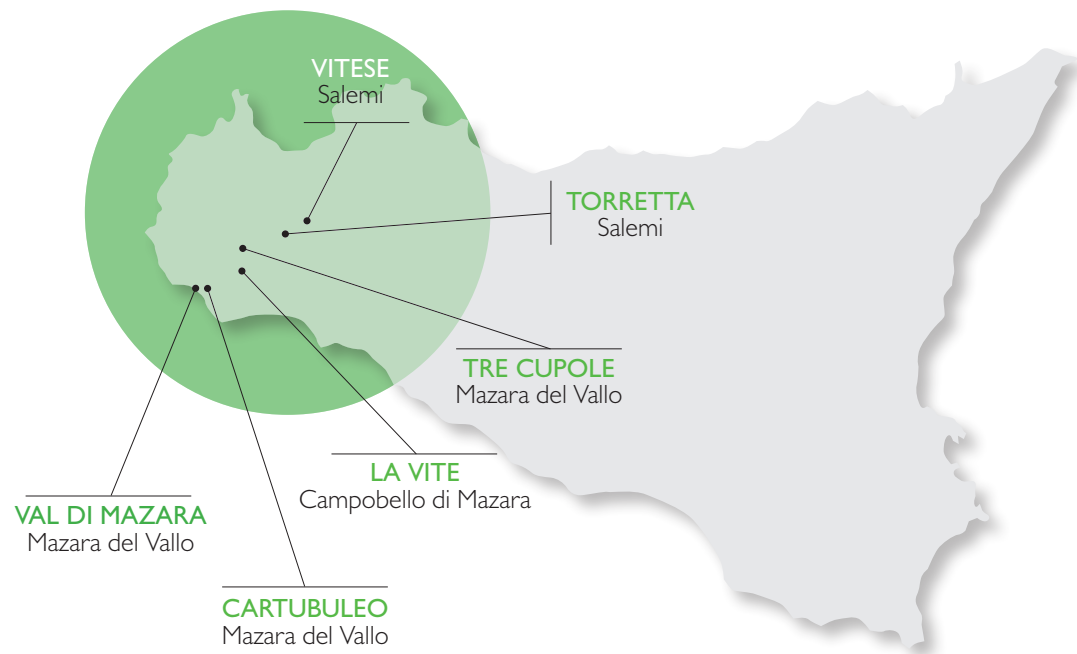


2978 VITICOLTORI

8271 HA VIGNETI

1745 HA VIGNETI BIOLOGICI

6 CANTINE



Una realtà in movimento.

La Sicilia del vino ha saputo individuare, sul finire degli anni '70, un percorso importante di rinascita della filiera. Il punto di partenza condiviso da tanti, era nella terra e nel vigneto, nelle braccia di chi lo coltivava, in famiglia, da generazione a generazione. Ma un fattore decisivo di cambiamento e di prospettiva è stato dato da una nuova consapevolezza del valore Vino in Sicilia e della possibilità di poter contare sulla propria identità e sulle proprie capacità produttive, scegliendo l'innovazione, il biologico e la sostenibilità. Una visione che trovò, nel passaggio

generazionale degli anni '90, una nuova linfa e nuovo slancio e che ha visto in Colomba Bianca quel punto di riferimento, solido e collettivo, in un gruppo dirigente coeso, impegnato con coerenza a definire un proprio modello produttivo e organizzativo, centrato sulla ricerca in viticoltura e in enologia. Colomba Bianca è infatti parte di quel movimento cooperativistico che raccoglie questa sfida, scardinando alcune logiche del passato e puntando il proprio obiettivo sulla qualità dei vini, sulle peculiarità produttive e sulla valorizzazione delle diversità territoriali.

Buone pratiche che hanno consentito a Colomba Bianca di diventare una delle realtà di riferimento più interessanti nel panorama vitivinicolo dell'isola. Un processo che oggi ha raggiunto quella maturità imprenditoriale necessaria per affrontare i mercati più importanti e competitivi, nazionali e internazionali, con una specializzazione produttiva che punta principalmente sui vini biologici. Una realtà in movimento, aperta sul mondo, e con solide radici, nella terra e nelle comunità.

Competenze e visione. Il Management di Colomba Bianca

Il management di Colomba Bianca, sotto la guida del Presidente **Leonardo Taschetta**, interpreta e porta avanti questa mission, dando valore al territorio e al lavoro profuso dalla grande famiglia di viticoltori che, attraverso la passione e la dedizione per la propria terra, rappresentano il cuore pulsante della cooperativa: 2480 soci accomunati da una fi-



lososofia produttiva incentrata sulla piena tracciabilità tra vigneto e bottiglia.

Un gruppo dirigente che ha avuto il compito di costruire l'azienda e di condurla su nuovi scenari, investendo molto sulle risorse umane, sull'esperienza e sulle competenze. Un team che abbraccia e presidia tutti i settori dell'azienda e che ha nel Consiglio d'Amministrazione e nella dirigenza una guida sicura, riconosciuta e capace di coinvolgere, in questa visione produttiva, l'intero corpo aziendale, dal Presidente sino al giovane can-



tiniere appena entrato in azienda. Una macchina organizzativa complessa ma funzionale e di supporto in tutti i suoi ranghi, dalla gestione agronomica guidata da **Antonio Pulizzi** alle lavorazioni in cantina affidate ad un pool tecnico diretto da un responsabile per ogni singolo stabilimento. Importante anche il laboratorio, - tra i più moderni ed attrezzati dell'isola - una vera e propria banca dati storica che ha in **Nicola Mangiapane** il suo punto di riferimento. Ma anche il marketing e la comunicazione trovano in Colomba Bianca un punto di snodo in **Marisa Leo**,

risorsa umana cresciuta in azienda. Rilevante anche l'impegno sui mercati e il loro presidio, soprattutto nella cura del canale Horeca: in Italia l'esperienza e il valore di **Giuseppe Gambino**, alla guida di una rete vendita specializzata in continua crescita, e sull'estero un altro professionista di rango, **Marco De Bartoli**, uomo export di lunga esperienza.

Il Territorio

Dal territorio di Vita nel cuore dell'agro trapanese - con campagne, boschi, torrenti e terreni gessosi - fino alla zona costiera di Mazara del Vallo con caratteristiche pedoclimatiche più simili all'Africa del nord. Il territorio di Colomba Bianca riflette un mosaico di terroir che racchiude un patrimonio ampelografico composto da oltre trentadue varietà autoctone e internazionali. 6900 ha di vigneti concentrati per lo più nelle campagne trapanesi, con sei cantine poste in stretta prossimità, ognuna delle quali è destinata ad una specializzazione produttiva. Cuore pulsante della cooperativa è l'agro di Trapani, la provincia più vitata d'Europa. In particolare, gran parte dei vigneti aziendali ricadono nelle campagne di Salemi, un territorio ricco di cultura e tradizione, storicamente vocato alla produzione enoica di qualità. L'areale di produzione comprende tra gli altri i comuni di Vita, Mazara del Vallo, Marsala, Campobello di Mazara, Segesta, Calatafimi.

Un vero e proprio continente vitivinicolo dove suoli leggeri e sabbiosi - tipici della fascia costiera - donano profumi e sapidità ai bianchi autoctoni; le colline soavi dell'entroterra, con suoli di medio impasto e matrice argillosa, esaltano profondità ed eleganza dei vini rossi, infine l'alta collina caratterizzata da terreni gessosi che conferiscono freschezza, sapidità e longevità ai vini bianchi d'altura. Il clima, tipicamente soleggiato ed estremamente ventilato, è contraddistinto da notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte, specie nella fascia collinare; tali condizioni favoriscono un processo di maturazione ottimale

delle uve, dando vita a vini di alta qualità, in grado di esprimere il massimo potenziale di un vasto territorio, pari al 10% dell'intera superficie vitata della regione. Un areale di produzione che non ha eguali nel panorama enoico siciliano, grazie ad una attenta e accurata fase di programmazione, in cui la vigna viene gestita come un vero e proprio giardino dai piccoli viticoltori locali.

I PRINCIPALI VITIGNI A BACCA BIANCA

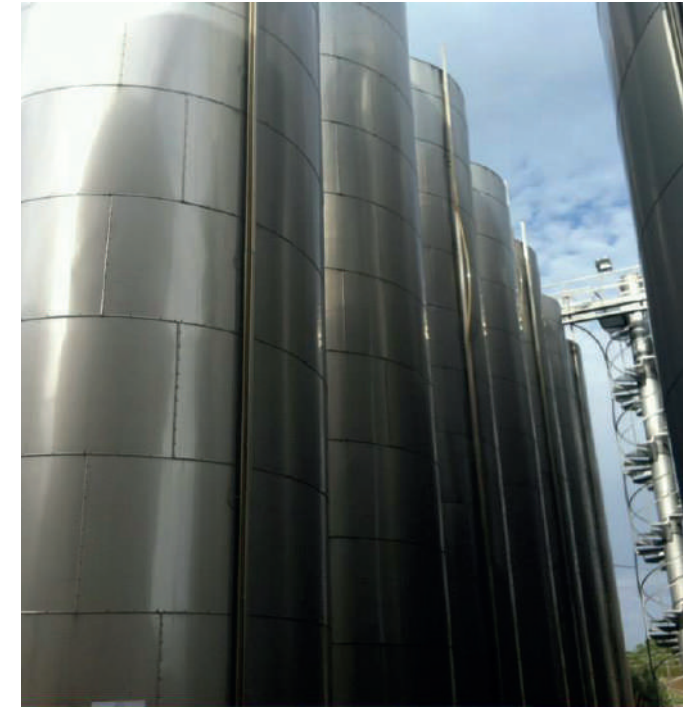
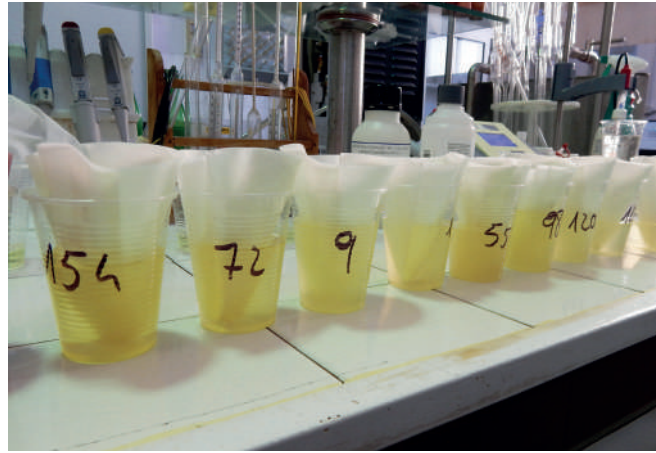


Grillo, Lucido, Grecanico, Inzolia, Chardonnay, Viognier, Zibibbo, Fiano, Vermentino, Sauvignon Blanc.

I PRINCIPALI VITIGNI A BACCA ROSSA



Nero d'Avola, Syrah, Perricone, Nerello Mascalese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Frappato, Sangiovese.



Il Sistema qualitativo e l'enologia di Colomba Bianca

Fondata nel 1970, Colomba Bianca rappresenta la più grande cooperativa di viticoltori siciliani e il più importante produttore italiano di uve e vini biologici con ben 1.800 ettari condotti in regime di agricoltura biologica certificata.

Il team di esperti pratica una filosofia di micro-viticultura e micro-vinificazione che parte dalla vite, segue le varie fasi di lavorazione delle uve e si concretizza nella distribuzione dei prodotti sul mercato di destinazione. Un approccio produttivo atto a garantire - a tutti i livelli della filiera produttiva - qualità e potenziale espressivo dei singoli terroir, grazie all'adozione di un modello, definito come viticultura di precisione, legato al principio di prossimità: dall'impianto alle varie fasi di conduzione, attraverso una perfetta conoscenza delle relazioni tra ambiente e vigneto.

Proprio nel vigneto, in particolare, l'azienda ha intrapreso numerosi investimenti tecnologici atti ad accompagnare, in maniera

dettagliata e minuziosa, tutte le varie fasi del ciclo produttivo, dalla potatura fino alla raccolta delle uve. Colomba Bianca si distingue, infatti, per la capacità di monitorare costantemente - attraverso strumenti e tecnologie di ultima generazione come le 12 centraline meteorologiche - lo stato effettivo della maturazione degli acini, l'ambiente e le peculiarità meteorologiche: una straordinaria materia prima, raccolta perlopiù a mano, lavorata con qualità e processata nel più breve tempo possibile, da cui provengono vini identitari e fedeli alle caratteristiche varietali dei terroir.

Un'enologia di territorio non standardizzata e altamente rispettosa, che si concretizza all'interno di una filosofia produttiva incentrata su un percorso di tracciabilità che coinvolge - dal vigneto alla cantina fino all'imbottigliamento - ogni viticoltore.

Il biologico di Colomba Bianca: l'essenza della natura

Con lo sguardo fisso sul futuro e sulla valorizzazione del vino siciliano nel mondo, Colomba Bianca ha conquistato, con dedizione ed assoluto impegno, un posto di prestigio nel gotha delle cooperative vitivinicole in biologico sia in Italia che all'Estero. Gli oltre 1.800 ettari interamente condotti in regime di agricoltura biologica e una capacità produttiva di oltre 14.000.000 di litri – segmento che, ad oggi, rappresenta il 26% della produzione complessiva di Colomba Bianca – costituiscono uno straordinario valore aggiunto, capace di integrare, sapientemente, il concetto di 'sostenibilità' all'interno della mission aziendale; una politica imprenditoriale votata, dunque, al risparmio energetico e al rispetto del patrimonio naturale, con una continua e costante analisi certificata del processo di produzione, a sostegno della biodiversità e degli habitat in cui opera.

Tale filosofia trova la sua cornice più autentica nella Cantina Vitese, una ex cantina sociale valorizzata dal marchio siciliano del vino di qualità secondo una logica di specializzazione che ha consentito alle singole uve raccolte di esprimere al meglio il potenziale qualitativo.

Proprio qui, nel peculiare e caratteristico comune di Vita, l'azienda trapanese produce vini unici e identitari, al vertice della piramide di qualità di Colomba Bianca.

Nell'intera gestione agronomica dei vigneti la cooperativa siciliana ha ridotto sensibilmente la presenza di fertilizzanti, annul-

lando di fatto l'utilizzo di processi chimici di sintesi e integrando, oltre al biologico, la scelta del vegano: la produzione è, infatti, certificata VeganOk.

Semplicità, rispetto per la terra e per gli agricoltori, fedeltà per le tradizioni: queste le chiavi del successo di Colomba Bianca che auspica, per il futuro, uno slancio ancor più biologico, destinando una porzione di prodotto maggiore rispetto al passato fino a raggiungere il 50% della produzione totale.



La Vendemmia di Colomba Bianca

Momento cardine di ogni annata agronomica, la vendemmia è preceduta da un attento lavoro di monitoraggio, sviluppato dal team di enologi di Colomba Bianca. Nel corso dell'ultimo anno, la raccolta di oltre 1.500 campionature di uve, ha consentito di stabilire l'effettivo stato di maturazione delle stesche per ogni singola varietà e per ciascun vigneto: informazioni standardizzate, attraverso cui si decide il momento più idoneo per procedere con la raccolta. Un percorso di condivisione e studio del territorio viticolo più esteso d'Europa, in grado di orientare il sistema produttivo di Colomba Bianca verso una viticoltura moderna ed allineata ai temi più attuali della sostenibilità e della tracciabilità delle uve. Con la vendemmia Colomba Bianca sviluppa dunque un approccio vitivinicolo di precisione, dove l'elemento cardine è legato al concetto di prossimità. L'analisi di un alto numero di informazioni richiede procedure attente e coerenti con quanto ogni anno viene programmato dal team tecnico. Un disciplinare di produzione che consente di ottenere standard qualitativi eccellenti, alla base di una filosofia produttiva sempre più orientata verso il biologico. Un segmento che, ad oggi, rappresenta il 26% della produzione complessiva di Colomba Bianca.



Le Cantine

Le specificità territoriali, la natura dei suoli, i microclimi differenziati trovano la loro espressione più autentica all'interno di un contesto produttivo vasto e multiforme che pone al centro la risorsa vino come elemento distintivo per lo sviluppo economico aziendale. Sei cantine distribuite su tutto il territorio - di cui cinque dedicate alla produzione vitivinicola e una adibita, esclusivamente, ai processi di imbottigliamento - in cui il team di enologi di Colomba Bianca, in collaborazione con i viticoltori, mette in atto peculiari processi di lavorazione delle uve, diversificati in base alle singole varietà coltivate.

Un approccio di alto profilo, quello adottato dalla cooperativa

del vino di qualità, che si concretizza all'interno di un'enologia di territorio in grado di generare - durante tutte le fasi della filiera produttiva - un'elevata capacità di vinificazione, nonché una piena tracciabilità tra vigneto e bottiglia. In questa direzione Colomba Bianca ha intrapreso un percorso di rinnovamento tecnologico investendo sull'ammmodernamento di alcuni macchinari, tra cui l'adozione di vinificatori all'avanguardia per il controllo della temperatura e un importante ed avanzatissimo laboratorio di analisi dedicato al monitoraggio dell'attività vendemmiale e pre vendemmiale; inoltre l'azienda possiede una piattaforma produttiva di trasformazione delle uve tra le più avanzate in Europa. Tutto questo costituisce un ricco patrimonio di informazioni utili a Colomba Bianca per produrre, di anno in anno, vini pregiati e di maggior qualità.



Cantina Val di Mazara

Località: Mazara del Vallo

Produzione: Bianchi e rossi biologici

Cantina Tre Cupole

Località: Tra Salemi e Marsala

Produzione: Rossi e biologici rossi

Cantina Vitese

Località: Vita (Trapani)

Produzione: Bianchi e biologici bianchi

Cantina Torretta

Località: Salemi-Mazara del Vallo

Produzione: Bianchi e rossi

Cantina La Vite

Località: Campobello di Mazara

Produzione: Bianchi e rossi

Cantina Cartubuleo

Località: Mazara del Vallo

Produzione: Linea di Imbottigliamento

Il Progetto delle 'Vigne Vecchie'

Il percorso intrapreso da Colomba Bianca in questi anni è rimasto profondamente legato al concetto di 'coerenza' ma soprattutto di 'purezza': due principi che si concretizzano - da un punto di vista produttivo - in vini identitari e fedeli al territorio. "Questi esprimono al meglio la vera anima dei terroir di provenienza - sottolinea Mattia Filippi, enologo fondatore di 'Uva Sapiens' che collabora ormai da un decennio con Colomba Bianca - nonché il profondo "Io" di ciascun vigneron che si occupa giornalmente delle proprie vigne, monitorando costantemente la qualità delle uve".

Il grande lavoro svolto dal team di winemakers di Colomba Bianca in questi anni ha permesso, infatti, all'azienda di sviluppare un processo enologico incentrato sulla valorizzazione della singola vigna, lavorando in sincrono con il vignaiolo, per ottenere vini quanto mai caratteristici e in grado di esprimere al meglio il territorio.



In questa filosofia di pensiero rientra sicuramente il Lucido, meglio conosciuto come Catarratto, tra i vitigni a bacca bianca che meglio raccontano la storia della Sicilia. Dalla valorizzazione di tale varietà autoctona nasce, infatti, il progetto delle 'Vigne Vecchie' - legato alla linea Resilience - che si concretizza nella se-



lezione delle vigne di età media elevata (almeno 35 anni) a cui potrebbe essere riconosciuta, in un futuro prossimo, l'iscrizione all'albo delle vigne storiche.

Un progetto di rivalutazione vitivinicola ideato da Mattia Filippi che ha messo in evidenza, attraverso un attento lavoro di indagine ed osservazione esperienziale, le potenzialità di alcuni vitigni a bacca bianca come il Grillo e il Catarratto nel generare una resa per pianta assai ridotta ma di altissima qualità.

"Sperimentazioni all'avanguardia e meticoloso studio sul campo attestano che non si tratta affatto - conclude l'enologo Mattia Filippi - di un 'single vineyard', bensì di una tribù di cloni, derivanti da selezioni massali, da cui traggono origine vini identitari e diversificati in base al comune o alla contrada in cui vengono prodotti".





L'arte spumantistica di Colomba Bianca

Il metodo Classico e Martinotti

Altra specializzazione produttiva della cooperativa siciliana è quella spumantistica - sia metodo classico che metodo italiano - dove l'azienda esprime Know How e tecnologie all'avanguardia in Italia. Il Metodo Classico o Champenois di Colomba Bianca, in particolare, nasce come esercizio legato alla sperimentazione ma, soprattutto, al concetto di longevità dei vini.

"Abbiamo la fortuna di godere - sottolinea il winemaker trenti-

no Mattia Filippi, - di due componenti estremamente favorevoli per la produzione di vini spumante nel cuore del mediterraneo, l'alta collina dell'entroterra trapanese e una conformazione dei suoli di carattere calcareo-gessoso". Questi fattori hanno profondamente ispirato la cooperativa Colomba Bianca che ha scelto, con fermezza, di realizzare - data la qualità intrinseca del prodotto - vini spumante di pregevole fattura come la linea 595.

PROCEDIMENTO METODO CLASSICO

La raccolta delle uve avviene esclusivamente a mano e la pressatura a grappolo intero delle uve avviene in presse soffici, con selezione dei mosti e differenziazione delle diverse cuvée. Dopo la prima fermentazione in acciaio, nella primavera successiva avviene l'imbottigliamento e l'avvio della seconda fermentazione in bottiglia per la presa di spuma con l'aggiunta del liqueur de tirage. Dopo oltre 48 mesi si procede con fasi di remuage e dègorgement, con l'aggiunta del liqueur de expédition.

"In Sicilia - prosegue Mattia Filippi cresciuto in terre di grande tradizione spumantistica come la Trento Doc - si può certamente realizzare un Metodo Classico attenendosi alle regole ortodosse di questa metodica di lavorazione delle uve, data la presenza di variabili estremamente favorevoli come varietà vocate, come Chardonnay, Nerello Mascalese, Nero d'Avola, l'altitudine delle colline di Vita e Salemi e le caratteristiche uniche dei suoli".

L'azienda Colomba Bianca celebra l'arte spumantistica, inoltre, attraverso il metodo Charmat o Martinotti, dando vita a pregiate Cuvée come la linea Lavì. In questo metodo la rifermentazione avviene in autoclave e a temperatura controllata tramite l'aggiunta del liqueur de tirage a base di zucchero d'uva e lieviti. La peculiarità di tale processo è che tutte le fasi che seguono, a partire dalla rifermentazione fino all'imbottigliamento avvengono in condizioni isobariche, consentendo di mantenere intatte le caratteristiche organolettiche delle uve impiegate.



La Sostenibilità

L'uso responsabile delle risorse naturali e la cura dell'ambiente coinvolgono l'intero ciclo produttivo di Colomba Bianca: dalla vigna al prodotto finale, l'azienda è impegnata a promuovere una politica di sostenibilità ambientale che tende a ridurre al minimo l'impatto dell'uomo sulla natura circostante.

Una filosofia produttiva che, attraverso il modello della viticoltura di precisione, trova la sua massima espressione in una conduzione di 1.800 Ha di vigneto in regime di agricoltura biologica certificata. Colomba Bianca è oggi, infatti, uno dei più grandi produttori di vino biologico in Europa, con una produzione di 14.000.000 litri (pari al 26% di quella totale). A ciò si aggiunge la certificazione "VeganOk" che coinvolge gran parte della produzione, grazie all'utilizzo esclusivo di proteine di origine vegetale. L'impegno di Colomba Bianca verso la tutela e la salvaguardia dell'ambiente, si completa anche attraverso varie iniziative intraprese in termini di efficienza energetica, grazie all'utilizzo di fonti di energia rinnovabili. Gli impianti fotovoltaici che trovano posto negli stabilimenti di Salemi, Campobello e Mazara consentono di sviluppare una produzione di energia annua di 600.000 kWh, con un risparmio energetico in bolletta per kWh pari a 0,16€, per un totale di 77.241€.

L'azienda possiede le certificazioni di sostenibilità Sustain e Viva.



La Carta dei Vini di Colomba Bianca

Dalla linea Resilience, interamente dedicata alla valorizzazione e al recupero dei vitigni autoctoni, alla produzione in regime di agricoltura biologica, fino al progetto dedicato all'arte spumantistica in terra di Sicilia, celebrata attraverso il Metodo Classico. Eleganti e ricercati, i vini di Colomba Bianca si distinguono per la fedeltà alle caratteristiche varietali delle uve, ma anche per un approccio moderno e innovativo delle lavorazioni in cantina. Prestigiose etichette d'autore, autentica espressione del patrimonio ampelografico dell'isola, valorizzato dal meticoloso lavoro in vigna dei 2480 vigneron. Un disegno enologico profondamente legato al concetto di 'coerenza' ma soprattutto di 'purezza': due principi che si concretizzano - da un punto di vista produttivo - in vini identitari e fedeli al territorio che racchiudono la vera anima dei terroir di provenienza.

	QUARANTANNI
	CARA TERRA
	PASS:ONE
	LAVÌ VINI FERMI
	RESILIENCE
	KORE
	VITese
	PRINCIPE DI GRANATEY
	595
	LAVÌ VINI SPUMANTI
	MOUR
	LUMARI
	VIVABÌO

QUARANTANNI, CRU

Massima espressione enologica di Colomba Bianca, esclusivo e ricercato, nato per celebrare il quarantesimo anniversario di produzione della cantina. Elegante e avvolgente, il Rosso Riserva celebra l'unione tra Nero D'Avola e Cabernet Sauvignon in terra di Sicilia. Al vertice della piramide qualitativa di Colomba Bianca, caratterizzato da una totale tracciabilità tra vigneto e bottiglia.



**ROSSO
RISERVA**



BIANCO

CARATERRA

Cara Terra è una dedica alla nostra terra, un progetto che racconta l'impegno di Colomba Bianca nel produrre vini in maniera sostenibile e nel rispetto dell'ambiente. Cara Terra è un brand prodotto con cura, dedicato alla nostra terra. Cara Terra, una linea dedicata al rispetto dell'ambiente e del territorio. Da uve raccolte a mano, Cara Terra è un vino bianco biologico e sostenibile, prodotto attraverso la riduzione al minimo del nostro impatto sul pianeta. Da uve raccolte a mano, Cara Terra rosso è un vino biologico e sostenibile, prodotto attraverso la riduzione al minimo del nostro impatto sul pianeta, a partire dalla produzione in vigneto fino al packaging 100% sostenibile. Il Cara Terra vino rosso è un vino a denominazione IGP Salemi e proviene dalle campagne del bassopiano salemitano.



**CARATERRA
BIANCO**



**CARATERRA
ROSSO**



LAVI VINI FERMI

Carricante e Nerello Mascalese danno vita a due monovarietali che sprigionano i profumi autentici delle terre siciliane. Armonico ed equilibrato, con piacevole viscosità che ne bilancia la delicata acidità, il Lavi Carricante Doc Sicilia è il compagno ideale per piatti a base di pesce di una certa grassezza. Sentori di rosa e violetta selvatica misti a note di frutta rossa caratterizzano il Lavi Nerello Mascalese: un rosso armonico ed elegante che si sposa perfettamente con pregiate carni rosse e formaggi stagionati.



CARRICANTE



**NERELLO
MASCALESE**



ETNA BIANCO



ETNA ROSSO

RESILIENCE

Nata per valorizzare i vitigni storici della tradizione enologica siciliana, la linea Resilience trae origine dal concetto di 'resilienza' in vigneto dove gli autoctoni Perricone e Lucido (meglio conosciuto come Catarratto) in particolare, sono protagonisti di uno specifico progetto di recupero e valorizzazione da parte di Colomba Bianca: il progetto delle 'Vigne Vecchie'. Un'iniziativa produttiva che si concentra sulla salvaguardia di alcuni vigneti storici di età media elevata (fino ai cinquant'anni)

che hanno conseguito un processo di adattamento delle viti all'habitat contestuale di riferimento più che interessante. Il risultato enologico è dato da una materia prima di piccole quantità, ma dall'eccellente potenziale qualitativo. Gli autoctoni Lucido, Grillo, Insolia, Nero D'Avola e Perricone, in particolare, hanno dato vita a vini giovani, freschi e vivaci, espressione fedele ed autentica delle principali varietà del patrimonio ampelografico siciliano.



INSOLIA



LUCIDO



GRILLO



NERO D'AVOLA



PERRICONE



KORE



GRILLO



VERMENTINO



ZIBIBBO



CHARDONNAY



PINOT GRIGIO



FRAPPATO



NERO D'AVOLA



SYRAH

VITese

Fiore all'occhiello della produzione biologica di Colomba Bianca, la linea Vitese racchiude dieci nove etichette: dai rossi strutturati e avvolgenti (Nero D'Avola, Syrah e Cabernet Sauvignon), ai bianchi freschi, vivaci ed equilibrati (Lucido, Zibibbo, Grillo, Chardonnay e Sauvignon Blanc). Completa la gamma il Vitese Rosé ottenuto da uve Nerello Mascalese: un vino fresco e fruttato che evolve in una piacevole sapidità e morbidezza.



GRILLO

LUCIDO

CHARDONNAY

SAUVIGNON
BLANC

ZIBIBBO

ROSÉ

NERO D'AVOLA

SYRAH

CABERNET
SAUVIGNON

LE SELEZIONI, PASS:ONE

Da un vitigno fortemente identitario, simbolo della tradizione enologica siciliana, nasce il Nero d'Avola in purezza, il Pass:One: ottenuto da uve lasciate appassire in pianta che, dopo un'attenta selezione, vengono raccolte in piccole casse per preservare l'integrità degli acini. Questo conferisce una maggiore concentrazione zuccherina e un ventaglio aromatico complesso e variegato.



NERO D'AVOLA

MOUR

Da uve 100% Lucido nasce il Mour, un vino unico, espressione delle materie prime di origine, rigorosamente raccolte a mano. Il Mour è un vino frizzante, eclettico e vivace, pensato per il consumo quotidiano senza mai rinunciare alla qualità.



LUCIDO

PRINCIPE DI GRANATEY

Espressione autentica di uno stile contemporaneo e del carattere genuino delle terre di Sicilia, la linea 'Principe di Granatey' racchiude 5 varietà condotte in regime di agricoltura biologica: Grillo, Lucido, Nero D'Avola, Syrah e Rosé. Vini versatili che esprimono nel bicchiere il connubio perfetto tra uve pregiate, clima e terroir di provenienza.



LUCIDO



GRILLO



NERO D'AVOLA



SYRAH



ROSÉ

595 - METODO CLASSICO

La specializzazione spumantistica di Colomba Bianca trova la sua massima espressione nel Metodo Classico o Champenois, all'interno di un territorio caratterizzato da due fattori particolarmente favorevoli: l'altitudine compresa tra i 500 e 600 metri, unita ai terreni di origine gessosa e calcarea che si trovano nei comuni di Vita e Salemi. Nascono così due spumanti

Brut di qualità, il cui nome, 595, richiama l'altitudine dei vigneti originari: Il Rosé 595 ottenuto da uve Nero D'Avola, intrigante, vivace, ben equilibrato, morbido ed avvolgente con sapidità e gusto persistente, e lo Chardonnay, fresco, sapido, minerale, morbido, molto gradevole al palato perché dotato di una equilibrata acidità.



BLANC DE BLANCS



ROSÉ



RISERVA 100 MESI



PAS DOSE

ROSALINE

Rosaline è l'essenza di un tramonto sulle saline: un rosé che cattura la luce dorata, il sapore che richiama la brezza marina e il sale nell'aria. È un vino da godersi mentre il giorno si spegne all'orizzonte, immersi nella quiete e nei colori del crepuscolo. Ma anche lontano da quel paesaggio, basta chiudere gli occhi per sentirne la magia. Un assaggio, e l'incanto delle saline rivive ovunque tu sia.



ROSALINE

ETERRA VINO SPUMANTE

GIOCO DI PAROLE: ETERRA = È TERRA. Il nome stesso evoca un legame profondo con la terra, sottolineando la nostra dedizione alla qualità e alla cura in ogni fase della produzione



ETERRA

LAVI SPUMANTE - METODO CHARMAT

Cuvèe nate da un'attenta osservazione del territorio e da una selezione di vigneti particolarmente vocati alla produzione di uve da base spumante. La linea Lavi celebra l'arte spumantistica di Colomba Bianca, attraverso 5 etichette in cui le uve di Grillo, Nero d'Avola, Zibibbo, Chardonnay e Nerello Mascalese sono raccolte a mano e sapientemente lavorate secondo il tradizionale Metodo Martinotti o Charmat.



GRILLO



NERO D'AVOLA



ZIBIBBO



CHARDONNAY



BLANC DE NOIR

LUMARI



**LUCIDO
INSOLIA**



**NERO D'AVOLA
ROSÉ**



**NERO D'AVOLA
SYRAH**

VIVABIO



CHARDONNAY



GRILLO



INSOLIA



NERO D'AVOLA



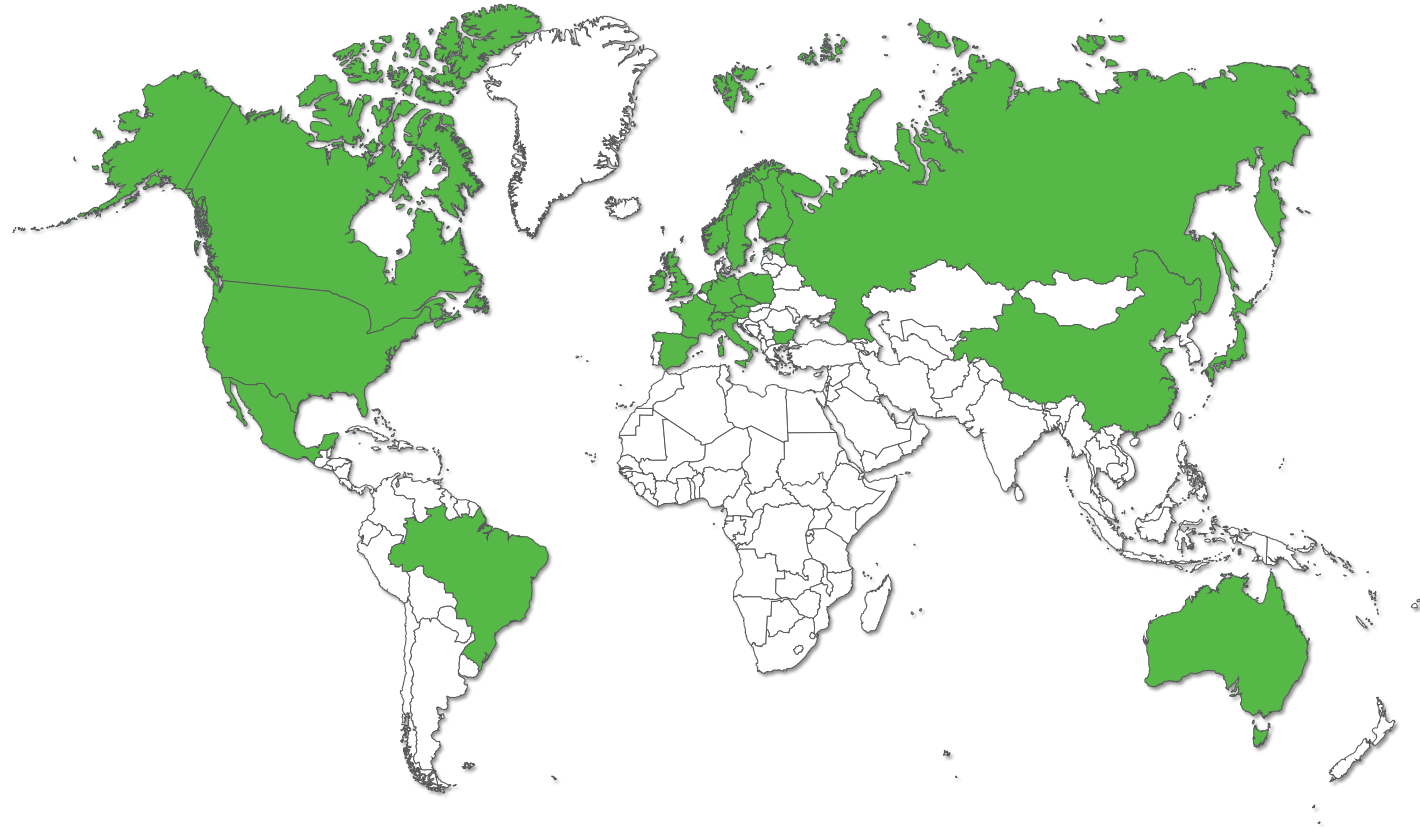
SYRAH

Il Mercato di Colomba Bianca

Il Canale HORECA e l'Export

Negli ultimi anni, questa grande cooperativa della Sicilia del vino, ha intrapreso un progetto di crescita definendo una gamma di vini modellata su criteri che riflettono una visione di insieme del mercato ma che ha nei vini biologici, negli spumanti e su alcune produzioni di nicchia, i suoi punti distintivi. Oggi Colomba Bianca è presente in maniera diffusa sul canale Horeca della Sicilia e in graduale espansione nel resto d'Italia, soprattutto nelle grandi città come Roma e Milano come in alcune province del centro e del nord del paese.

Rilevante anche il lavoro sull'estero: Colomba Bianca oggi esporta stabilmente in oltre 26 nazioni e in diversi continenti: Australia, Austria, Brasile, Bulgaria, Canada, Cina, Estonia, Finlandia, Francia, Germania, Irlanda, Giappone, Malta, Messico, Norvegia, Olanda, Perù, Polonia, Repubblica Ceca, Svezia, Svizzera, Russia, Spagna.





COLOMBABIANCA

BIOCANTINE DI SICILIA

CANTINE COLOMBA BIANCA
Società Cooperativa Agricola
C.da Cartubuleo Serroni, Snc - Mazara del Vallo (TP)
P.IVA 00241940816
Tel. +39 0923 942747
Export Office +39 0923 1873533
info@colombabianca.com
www.colombabianca.com

