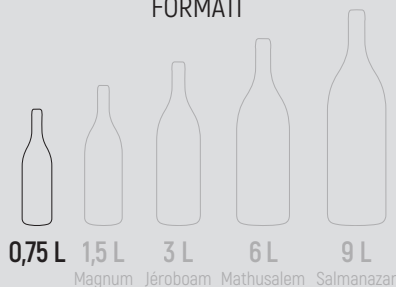




GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Tra i 10° C e i 12° C

FORMATI



595 RISERVA 100 MESI

100% Chardonnay

"595" è l'altitudine a cui crescono le viti di Chardonnay, ossia 595 metri sul livello del mare. Per 100 mesi, il vino riposa pazientemente sui lieviti, in un silenzioso abbraccio che trasforma ogni bottiglia in un capolavoro. Il progetto "100 mesi sui lieviti" è un'elevazione rara per la produzione vitivinicola dell'Isola, una chicca enologica firmata Cantine Colomabianca che, ancora una volta, osa e lancia la ricerca di una complessità nobile che valorizza lo Chardonnay di un territorio di produzione generoso, quello della Sicilia, facendo evolvere il suo vino in bollicine di alto valore.

DATI AGRONOMICI

PRODUZIONE ANNUA

1.800 bottiglie.

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura sostenibile/integrata.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Comuni di Vita e Salemi.

ALTITUDINE

595 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Calcareo-gessoso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

CEPPI/HA

3.500.

RESA UVA Q.LI/HA

80.

VENDEMMIA

Raccolta manuale, in cassette da 11 kg.

Fine settembre - primi di ottobre.

DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE: La spumantizzazione di un metodo classico con uve Chardonnay raccolte a mano inizia con la vendemmia attenta e delicata. Dopo una pressatura soffice, il mosto fermenta, trasformandosi in vino base. Questo vino viene poi imbottigliato con zucchero e lieviti, avviando la magia della seconda fermentazione in bottiglia. Per 100 mesi, il vino riposa sui lieviti, acquisendo note di crosta di pane e

delicate sfumature di pasticceria. Al termine, con il remuage e la sboccatura, i lieviti vengono rimossi, e un tocco finale di liqueur d'expédition perfeziona il capolavoro, sigillato con un tappo di sughero, pronto per essere apprezzato.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Oltre 100 mesi.

LONGEVITÀ DEL VINO: 5 anni.



COLORE

Giallo dorato intenso.



PERLAGE

Fine e persistente.



PROFUMO

Il bouquet aromatico è complesso e stratificato. I profumi principali includono aromi di brioche, pane tostato e crosta di pane. Note di mandorle, noci, miele e vaniglia contribuiscono alla complessità del profumo.



GUSTO

Pieno e ricco, con una struttura solida e una sensazione cremosa al palato. La vivace acidità bilancia la complessità aromatica, con un retrogusto lungo e persistente di note tostate, frutta secca e una delicata mineralità. Questo vino affasci-

nante e complesso evolve continuamente, offrendo sfumature di frutta matura e spezie a ogni sorso.



ABBINAMENTI

Perfetto per l'aperitivo, in abbinamento con ostriche, carpacci di pesce o tartare di tonno; ideale con piatti a base di pesce o risotti ai frutti di mare.