



GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-14° C.

FORMATI



PREMI

ANNATA 2021
CONCOURS MONDIAL BRUXELLES 2024 **86,70 Pts**

ANNATA 2019
MUNDUS VINI 2021 **Gold Medal**

ANNATA 2018
MUNDUS VINI 2020 **Silver Medal**

ANNATA 2017
LUCA MARONI 2020 **99 Pts**

QUARANTANNI BIANCO RISERVA

D.O.C. Sicilia
70% Grillo, 30% Zibibbo

Nato per celebrare i 40 anni di attività produttiva di Colomaba Bianca, questo vino è ambasciatore del territorio siciliano. Le uve Grillo e Zibibbo, coltivate con cura nelle colline soleggiate di Salemi, catturano l'essenza del terroir. Il legame con la terra è evidente in ogni sorso, trasmettendo la storia millenaria dei vigneti siciliani, la passione dei nostri vinificatori ed i segreti enologici passati di padre in figlio. Etichetta di gran classe, al vertice della piramide della qualità di Colomaba Bianca, è il risultato di un'accurata raccolta selettiva in vigna, in una fascia di media e alta collina nell'areale di Salemi.

DATI AGRONOMICI

PRODUZIONE ANNUA

5.000 bottiglie.

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura sostenibile/integrata.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Salemi.

ALTITUDINE

450 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Gessoso-calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

CEPPI/HA

3.300.

RESA UVA Q.LI/HA

80.

VENDEMMIA

Raccolta manuale. Settembre.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

2 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO

Adatto all'evoluzione nel tempo.

DATI ENOLOGICI

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: basso contenuto in solfiti, 50% del limite massimo.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte manualmente in cassette da 15 kg, con grande cura per preservare l'integrità del frutto e rispettare le peculiarità del territorio di origine. La pressatura soffice consente di mantenere intatti i profumi e l'acidità naturale dei mosti. Successivamente, il mosto viene sottoposto a chiarifica statica per 24 ore a 12°C, prima di

avviare il processo di fermentazione, che è essenziale per esaltare le caratteristiche varietali. Affinamento in botti da 500 litri per circa un anno, durante il quale si effettuano periodici bâtonnage per favorire l'integrazione dei lieviti e limitare l'uso di solfiti.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO: adatto all'evoluzione nel tempo.



COLORE

Giallo dorato.



PROFUMO

Un bouquet avvolgente di fiori bianchi e agrumi danza delicatamente nel naso, introducendo note di limone, pesca matura e una sottile sfumatura minerale.



GUSTO

L'equilibrio tra l'acidità vivace e una morbida rotondità crea un palato vibrante, con accenni di frutta tropicale, mandorle tostate e una persistenza che invita a un secondo sorso.



ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento con il cous cous di pesce, arricchito con frutti di mare e spezie mediterranee. La sua versatilità lo rende un compagno ideale per cene speciali e momenti da celebrare.