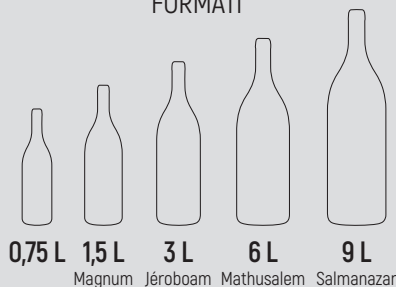




GRADAZIONE ALCOLICA
14,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18-20° C.

FORMATI



PREMI

ANNATA 2022

MUNDUS VINI Spring Tasting 2026 **Gold Medal**
MUNDUS VINI 2025 **Silver Medal**

ANNATA 2021

LUCA MARONI 2025 **99 Pts**
5 STAR WINES **87 Pts**

ANNATA 2020

LUCA MARONI 2023 **99 Pts**

QUARANTANNI ROSSO RISERVA

D.O.C. Sicilia

70% Nero D'avola, 30% Cabernet Sauvignon

Eleganza, identità e proiezione nel tempo. Questo vino è la celebrazione di un matrimonio d'amore, l'unione tra Nero D'Avola e Cabernet Sauvignon, in terra di Sicilia. Nasce per celebrare i 40 anni di attività produttiva di Colomabianca. Etichetta di gran classe, al vertice della piramide della qualità di Colomabianca, è il risultato di un'accurata raccolta selettiva in vigna, in una fascia di media e alta collina nell'areale di Salemi. Lunga la macerazione in acciaio per una piena estrazione delle sostanze polifenoliche dagli acini. Il passaggio in legno per circa un anno, lo rende un vino insolitamente contemporaneo. Caldo, avvolgente, il Quarantanni Rosso Riserva è caratterizzato da un bouquet elegante di vaniglia e sentori di frutti rossi. La grande persistenza di cui è dotato dà una prova di tutto il suo fascino.

DATI AGRONOMICI

PRODUZIONE ANNUA

20.000 bottiglie.

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura sostenibile/integrata.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Areale di Contrada Giudeo Minore.

ALTITUDINE

180 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Medio impasto tendente all'argilloso.

ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE

Nord-Sud.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

CEPPI/HA

3.500.

RESA UVA Q.LI/HA

70-80.

VENDEMMIA

Manuale. Seconda decade di settembre.

DATI ENOLOGICI

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

VINIFICAZIONE IN ROSSO: la vinificazione avviene con lieviti selezionati; la macerazione ha una durata di 12 giorni. Le temperature variano dai 26 ai 28 °C, favorendo così l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini. La separazione dei vinaccioli, necessaria per mantenere morbidi e intatti i tannini del vino, avviene il quinto giorno. Terminata la

fermentazione malolattica, che avviene spontaneamente, il vino viene affinato in tonneau da 500 litri e barriques da 225 litri per circa un anno, con sosta sui lieviti messi periodicamente in sospensione mediante la tecnica del batonnage.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 4 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO: adatto all'evoluzione nel tempo.



COLORE

Rosso rubino, intenso e brillante.



PROFUMO

Inconfondibili note di vaniglia e frutti di bosco sono contornate da pungenti note speziate che richiamano anche tabacco e cacao.



GUSTO

In bocca ritornano le essenze percepite al naso, il tannino è avvolgente, setoso e morbido, grandiosa la sapidità che esalta tutti gli aromi, il finale è lungo a conferma della grande struttura sino all'ultimo istante.



ABBINAMENTI

Piatti saporiti e caciagione. Bene anche con formaggi stagionati e salumi.