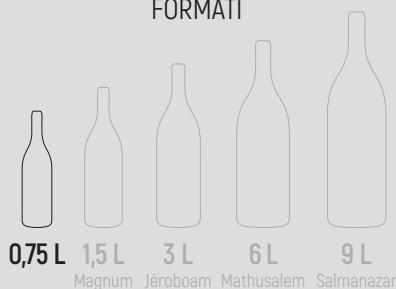




GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10° C.

FORMATI



PREMI

ANNATA 2024
MUNDUS VINI 2025 Gold Medal

ANNATA 2023
5 STAR WINES 88 Pts

ANNATA 2021
5 STAR WINES 5 Stelle
DECANTER AWARDS 2022 Silver Medal

RESILIENCE GRILLO

D.O.C. Sicilia
100% Grillo

Resilience è un progetto di vigne vecchie localizzate principalmente nella Valle del Belice. Il nome celebra la resilienza di alcuni visionari viticoltori di Colomba Bianca che dopo il terremoto del 1968 della Valle del Belice, nelle zone colpite dal sisma hanno piantato questi vigneti che oggi hanno fino a 50 anni di età. Potente, fresco e identitario. Questo vino di Grillo in purezza rappresenta, per il territorio di produzione, la più autentica esaltazione di un vitigno principe di questo lembo della Sicilia occidentale. Etichetta tra le più rinomate della linea Resilience di Colomba Bianca, esprime il valore di una tradizione produttiva secolare trasmessa, di generazione in generazione, dai viticoltori del Belice. Le vigne, condotte ad alberello, hanno una produzione limitata per ceppo. La pressatura soffice garantisce il rispetto dei profumi e dell'acidità naturale del mosto ottenuto, la successiva fermentazione ne esalta le caratteristiche varietali. Il Grillo Resilience è caratterizzato da un bouquet elegante di frutta a pasta gialla con note di frutti tropicali. La grande aromaticità e la proverbiale finezza lo rendono un bianco importante e dalla spiccata versatilità.

DATI AGRONOMICI

PRODUZIONE ANNUA

20.000 bottiglie.

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura biologica.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Valle del Belice.

ALTITUDINE

100-600 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Gessoso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello.

CEPPI/HA

2.500-3.000.

RESA UVA Q.LI/HA

60-70.

VENDEMMIA

Raccolta manuale, in cassette da 10-15 kg. Metà settembre.

DATI ENOLOGICI

CONTENUTO DI SOLFITI: basso contenuto di solfiti, 40% del limite massimo.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte a mano in cassette da 15 Kg e lavorate celermente per mantenere intatte le caratteristiche del frutto, rispettando le origini territoriali. La pressatura soffice garantisce il rispetto dei profumi e dell'acidità naturale dei mosti. Successivamente avviene la chiarifica statica del mosto per 24 ore a 12° C e il processo di

fermentazione, necessari per preservare le caratteristiche varietali. Affinamento in vasche di acciaio per 4 mesi con frequenti bâtonnage per mantenere le fecce nobili in sospensione e limitare l'uso di solfiti.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO: buona evoluzione nel tempo, da bersi entro i 4 anni dall'uscita sul mercato.



COLORE

Giallo verdolino acceso e brillante, limpido.

sono contornate da gradevoli sfumature di salvia e mentuccia selvatica.



PROFUMO

Incantevoli e inconfondibili sentori di agrumi e Zagara bianca che ricordano le campagne siciliane e note di pesca gialla e melone bianco



GUSTO

Al palato è sapido e fruttato. L'ottima acidità dona freschezza all'assaggio che risulta equilibrato e armonico.



ABBINAMENTI

Ricchi aperitivi con crostini e piccoli fritti di verdure. Delizioso con primi e secondi marinarati. Bene anche con carni bianche e verdure saltate.