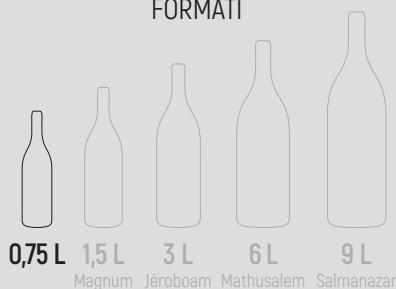




GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10° C.

FORMATI



PREMI

ANNATA 2021

SÉLECTIONS VINS CANADA 2022 Gold Medal

ANNATA 2020

VINI BUONI D'ITALIA 2022 3 Stelle

ANNATA 2019

MUNDUS VINI 2020 Gold Medal

BERLINER WEIN TROPHY 2020 Gold Medal

RESILIENCE INSOLIA

D.O.C. Sicilia

100% Inzolia

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. Freschezza, identità, piacevolezza. Un Insolia in purezza che esprime al meglio le caratteristiche varietali di un vitigno che trova il suo habitat naturale sulle coste della Sicilia occidentale. Le uve vengono raccolte a mano e lavorate in totale protezione dall'ossigeno, la pressatura soffice garantisce il rispetto dei profumi e dell'acidità del mosto ottenuto. Fragranza, minerale, il Resilience Insolia è contraddistinto da eleganti note di frutti tropicali e di sentori floreali di zagara e agrumi. Il corpo morbido, pieno e l'inconfondibile delicatezza lo rendono un bianco versatile e di assoluta finezza.

DATI AGRONOMICI

PRODUZIONE ANNUA

15.000 bottiglie.

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura biologica.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Valle del Belice.

ALTITUDINE

100-400 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Calcareo.

CEPPI/HA

2.500-3.000.

RESA UVA Q.LI/HA

70.

VENDEMMIA

Raccolta manuale, in cassette da 10-15 Kg. Seconda e terza decade di settembre..

DATI ENOLOGICI

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

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte a mano in cassette da 15 kg e lavorate poi celermente per preservare le caratteristiche uniche del frutto, rispettando le origini territoriali. La soffice pressatura garantisce il rispetto degli aromi e dell'acidità naturale dei mosti. Successi-

vamente avviene la chiarifica statica del mosto a 12° C per 24 ore e la fermentazione. L'affinamento in vasche di acciaio per 4 mesi con frequenti bâtonnage è utile a mantenere le fecce nobili in sospensione limitando l'uso dei solfiti.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO: 4 anni.



COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdolini.



PROFUMO

Al naso intenso e deciso. Si percepiscono note floreali di zagara e gelsomino arricchiti da sentori di frutta a polpa bianca e agrumi.



GUSTO

Al palato soave e delicato con un ottimo equilibrio tra sapidità e acidità. La fine persistenza ne esalta la beva.



ABBINAMENTI

Ideale con aperitivi. Si sposa bene alle frittelle di panza e ai carpacci di pesce