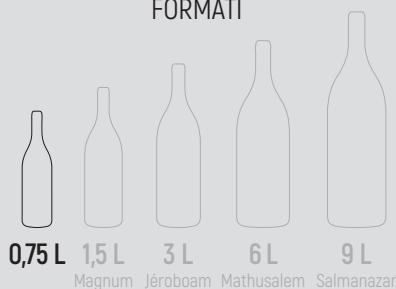




GRADAZIONE ALCOLICA
12% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10° C.

FORMATI



PREMI

ANNATA 2021
MUNDUS VINI Silver Medal
BERLINER WEIN TROPHY 2022 Gold Medal
WINE&SPIRIT 2022 Bronze Medal
DECANTER AWARDS 2022 Silver Medal

RESILIENCE LUCIDO

D.O.C. Sicilia
100% Lucido

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. Persistente e sapido. Questo Lucido in purezza è espressione di uno dei vitigni autoctoni a bacca bianca che meglio racconta la storia della Sicilia. L'inconfondibile graffio varietale e l'ampio ventaglio aromatico rispecchiano a pieno il territorio d'origine, un luogo incantevole dove si tramanda tutt'ora il valore di una tradizione produttiva consolidata nel tempo. La pressatura soffice preserva gli aromi e l'acidità del mosto ottenuto; la successiva fermentazione, monitorata giornalmente, garantisce il rispetto delle caratteristiche varietali. Il Lucido Resilience è contraddistinto da un bouquet floreale di gelsomino, zagara e sambuco con sfumature fruttate di pesca bianca, pompelmo e melone. L'apprezzabile delicatezza ed eleganza che lo contraddistinguono danno una prova inconfondibile di assoluto fascino e versatilità.

DATI AGRONOMICI

PRODUZIONE ANNUA

20.000 bottiglie.

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura biologica.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Valle del Belice.

ALTITUDINE

100-400 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Medio impasto calcareo.

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. Seconda e terza decade di 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 poi celermente per preservare le caratteristiche uniche del frutto, rispettando le origini territoriali. La soffice pressatura garantisce il rispetto degli aromi e della acidità naturale dei mosti. Successivamente avviene la chiarifica statica del mosto a 12° C per 24 ore e la fermenta-

zione. Tali processi sono monitorati giornalmente per esaltare le caratteristiche varietali. L'affinamento in vasche di acciaio per 4 mesi con frequenti bâtonnage è utile a mantenere le fecce nobili in sospensione limitando 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 paglierino, brillante.

nato e intrigante.



PROFUMO

Al naso è intenso e schietto, note fruttate di kiwi e melone si uniscono a sfumature floreali di sambuco dando vita a un bouquet aromatico raffi-



GUSTO

Al palato leggero e morbido, si presenta secco con debole alcolicità. La parte sapida esalta i gusti fruttati e floreali che lo caratterizzano. Un vino equilibrato caratterizzato da un finale persistente

e stuzzicante grazie alle marcate note di zagara e sambuco.



ABBINAMENTI

Piatti marinari della tradizione italiana. Si sposa bene anche con verdure e risotti.