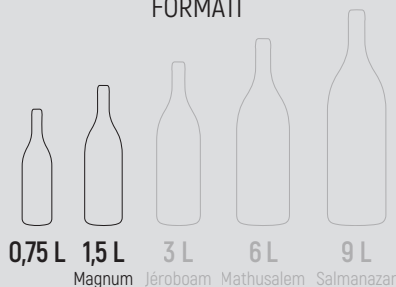




GRADAZIONE ALCOLICA
14% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16-18° C.

FORMATI



PREMI

ANNATA 2024
MUNDUS VINI Spring Tasting 2026 **Gold Medal**

ANNATA 2023
BERLINER WEIN TROPHY 2024 **Gold Medal**
5 STAR WINES **90 Pts**

ANNATA 2022
5STARWINES & WINE WITHOUT WALLS 2024
Migliore Vino Rosso Biologico 95 Pts

RESILIENCE NERO D'AVOLA

D.O.C. Sicilia
100% Nero d'Avola

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. Elegante, longevo, identitario. Questo Nero d'Avola in purezza è l'espressione varietale più fedele al vitigno a bacca nera principe della Sicilia. Un vino che racchiude in sé il valore della resilienza, esprimendo a pieno il culto del sacrificio e dedizione alla coltivazione della vite trasmesso nei secoli dagli agricoltori del Belice. La lunga macerazione in acciaio consente una totale estrazione delle sostanze polifenoliche nobili, un breve passaggio in legno lo rende deciso ed equilibrato. Avvolgente, vellutato, il Resilience Nero d'Avola sprigiona un bouquet di vaniglia e sentori di frutti rossi misti a note speziate di caffè e cacao. La tenace persistenza e proverbiale finezza che lo contraddistinguono lo rendono un rosso importante e dal respiro lungo nel tempo.

DATI AGRONOMICI

PRODUZIONE ANNUA

20.000 bottiglie.

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura biologica.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Val di Mazara.

ALTITUDINE

100-300 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello e Guyot.

CEPPI/HA

3.000-4.000.

RESA UVA Q.LI/HA

70.

VENDEMMIA

Raccolta manuale, in cassette da 10-15 kg. Seconda metà di settembre.

DATI ENOLOGICI

CONTENUTO DI SOLFITI: basso contenuto di solfiti, 50% del limite massimo.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte a mano in cassette da 15 kg e lavorate celermente per preservare le caratteristiche uniche del frutto, rispettando le origini territoriali. Terminata la pigiatura le uve fermentano a contatto con le bucce per due settimane, a temperatura controllata

e con delicati rimontaggi e follature. Alla svinatura, una parte del vino prosegue la fermentazione malolattica in barrique per sei mesi, infine assemblato nuovamente con la parte che affina in acciaio.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 4 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO: adatto all'evoluzione nel tempo.



COLORE

Rosso rubino vivace e limpido con sfumature color mattone.



PROFUMO

Al naso è fresco, vivace. Sprigiona aromi di frutti di bosco, fragoline e lamponi, con scoppiettanti note di buccia d'arancia e



GUSTO

Caldo e avvolgente, il tannino è molto piacevole, la sapidità esalta i sentori speziati di pepe. Il finale, lungo e persistente, è arricchito da note di lampone.



ABBINAMENTI

Primi e secondi della tradizione siciliana. Si sposa bene con la carne alla brace e formaggi stagionati.