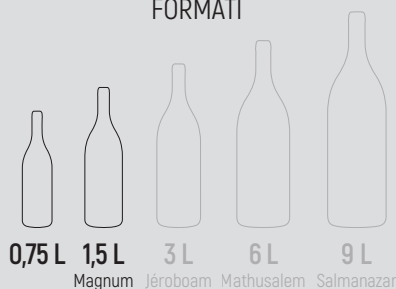




GRADAZIONE ALCOLICA
14% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16-18° C.

FORMATI



PREMI

ANNATA 2024
BIODIVINO 2025 Silver Medal

ANNATA 2023
BERLINER WEIN TROPHY 2024 Gold Medal
CONCOURS MONDIAL BRUXELLES 2024 Silver Medal
MUNDUS VINI 87 Pts

ANNATA 2022
BERLINER WEIN TROPHY 2023 Gold Medal

RESILIENCE PERRICONE

D.O.C. Sicilia
100% Perricone

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. Fascino, identità, piacevolezza. Questo Perricone in purezza rappresenta, per il territorio di produzione, espressione autentica di un vitigno storico, quasi dimenticato, che ritorna nel panorama enologico siciliano grazie al suo carattere forte e deciso. Dopo una delicata pigiatura le uve fermentano a contatto con le bucce per due settimane a temperatura controllata. Il passaggio in legno per circa sei mesi ne agevola la maturazione ingentilendo il gusto e arricchendolo di suadenti sentori fruttati. Sapido, avvolgente, il Perricone Resilience è caratterizzato da un bouquet elegante di sottobosco e pregevoli note speziate. La grande aromaticità e persistenza danno prova di un rosso importante e dalla spiccata versatilità.

DATI AGRONOMICI

PRODUZIONE ANNUA

27.000 bottiglie.

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura biologica.

VITIGNO UTILIZZATO

100% Perricone.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Val di Mazara.

ALTITUDINE

100-300 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Medio impasto calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello o Guyot.

CEPPI/HA

3.000-4.000.

RESA UVA Q.LI/HA

70.

VENDEMMIA

Raccolta manuale, in cassette da 10-15 kg. Fine settembre, inizio ottobre.

DATI ENOLOGICI

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

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte a mano in cassette da 10-15 Kg e lavorate celermente per preservare le caratteristiche uniche del frutto, rispettando le origini territoriali. Dopo una delicata 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 un periodo di 6 mesi per poi essere 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

Si presenta rosso rubino acceso, brillante, con sfumature bordeaux.



PROFUMO

Al naso è intrigante e avvolgente. Si distinguono note di frutta secca e amarena miste a gradevoli sentori di erbe e pepe rosa.



GUSTO

In bocca ampio, sapido e avvolgente con un tannino morbido e setoso che accompagna egregiamente il bouquet aromatico del vino. Il finale, lungo e persistente, è arricchito da note speziate.



ABBINAMENTI

Primi e secondi a base di selvaggina come lasagne al ragù, polpettone, arista di maiale. Ideale per aperitivi a base di salumi e formaggi stagionati.