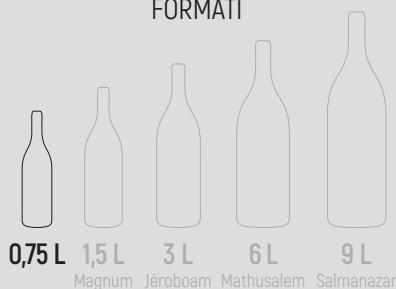




GRADAZIONE ALCOLICA  
12% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
12° C.

FORMATI



PREMI

ANNATA 2021  
BERLINER WEIN TROPHY 2022 Gold Medal

ANNATA 2020  
LUCA MARONI 2022 94 Pts

## VITese LUCIDO

D.O.C. Sicilia  
100% Lucido

Il nome della linea Vitese trae origine dall'omonima cantina con sede a Vita, comune in provincia di Trapani. Virtuosità, autenticità, leggerezza. Un 100% Lucido biologico, di assoluto pregio ed eleganza, dal corpo pieno ed equilibrato con intense note di erbe aromatiche, rosmarino e salvia. Tali caratteristiche varietali rappresentano al meglio un vitigno autoctono siciliano dal grande carattere, coltivato solo su alta collina. Tra le etichette che più simboleggiano la specializzazione produttiva di Colomba Bianca, nonché il valore di piena tracciabilità tra vigneto e bottiglia, il Vitese Lucido è contraddistinto da un bouquet fresco e sapido di frutta a polpa bianca. La grande bevibilità da una prova di indiscutibile gradevolezza e finezza.

### DATI AGRONOMICI

#### TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura biologica.

#### ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Vita-Segesta.

#### ALTITUDINE

400 m s.l.m.

#### TIPO DI SUOLO

Medio impasto gessoso.

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con potatura Guyot.

#### CEPPI/HA

4.000.

#### RESA UVA Q.LI/HA

100.

#### VENDEMMIA

Raccolta manuale. Tra la prima e seconda decade di settembre.

### DATI ENOLOGICI

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

**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice e chiarificazione statica del mosto a 12° C per 24 ore. La fermentazione avviene a 16° C con

lieviti selezionati. L'affinamento avviene in vasche di acciaio per 5 mesi circa.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 3 mesi prima della commercializzazione.

**LONGEVITÀ DEL VINO:** 2 anni.



#### COLORE

Giallo paglierino. Limpido e cristallino, mostra una scorrevole fluidità.

tiche come rosmarino e salvia. Emerge un leggero e intrigante aroma di agrumi.

bilancia perfettamente le note abboccate. Un vino diretto ed equilibrato.



#### PROFUMO

Al palato emergono note di frutti gialli, albicocca e pesca con sentori speziati di erbe aroma-



#### GUSTO

Corpo morbido grazie al suo corredo aromatico fruttato e floreale. Vivace, fresco e possiede una fugace sapidità che



#### ABBINAMENTI

Si sposa perfettamente con primi e secondi a base di pesce. Bene anche con carni bianche e vellutate di verdure.