



Potente, fresco e identitario. Questo vino di Grillo in purezza rappresenta, per il territorio di produzione, la più autentica esaltazione di un vitigno principe di questo lembo della Sicilia occidentale. Etichetta tra le più rinomate della linea Resilience di Colomba Bianca, esprime il valore di una tradizione produttiva secolare trasmessa, di generazione in generazione, dai viticoltori del Belice. Le vigne, condotte ad alberello, hanno una produzione limitata per ceppo. La pressatura soffice garantisce il rispetto dei profumi e dell'acidità naturale del mosto ottenuto, la successiva fermentazione ne esalta le caratteristiche varietali. Il Grillo Resilience è caratterizzato da un bouquet elegante di frutta a pasta gialla con note di frutti tropicali. La grande aromaticità e la proverbiale finezza lo rendono un bianco importante e dalla spiccata versatilità.

**DENOMINAZIONE:** D.O.C. Sicilia.

## ANALISI ENO-SENSORIALE



**COLORE:** Giallo verdolino acceso e brillante, limpido.



**PROFUMO:** incantevoli e inconfondibili sentori di agrumi e Zagara bianca che ricordano le campagne siciliane e note di pesca gialla e melone bianco sono contornate da gradevoli sfumature di salvia e mentuccia selvatica.



**GUSTO:** Al palato è sapido e fruttato. L'ottima acidità dona freschezza all'assaggio che risulta equilibrato e armonico.

## COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI:** Ricchi aperitivi con crostini e piccoli fritti di verdure. Delizioso con primi e secondi marinari. Bene anche con carni bianche e verdure saltate.

**CALICE CONSIGLIATO:** Calice di media grandezza con bocca piccola.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C.

## SUL MERCATO

**ORIGINE DEL NOME:** 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.

**PRODUZIONE ANNUA:** 20.000 bottiglie.

**FORMATI:** 75 cl.

**CONFEZIONI:** Cartoni da 6 bottiglie (verticale).

## DATI AGRONOMICI

**TIPO DI VITICOLTURA:** agricoltura sostenibile/integrata.

**VITIGNO UTILIZZATO:** 100% Grillo.

**ZONA UBICAZIONE VIGNETI:** Valle del Belice.

**ALTITUDINE:** 100-600 m.s.l.m.

**TIPO DI SUOLO:** gessoso.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** alberello.

**CEPPI/HA:** 2.500-3.000.

**RESA UVA Q.LI/HA:** 60-70.

**EPOCA VENDEMMIA:** metà settembre.

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA:** Manuale, in cassette da 10-15 kg.

## DATI ENOLOGICI

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% Vol.

**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 celermente per mantenere intatte le caratteristiche del frutto, rispettando le origini territoriali. La pressatura soffice garantisce il rispetto dei profumi e della acidità naturale dei mosti. Successivamente avviene la chiarifica statica del mosto per 24 ore a 12° C e il processo di fermentazione, necessari per preservare le caratteristiche varietali. Affinamento in vasche di acciaio per 4 mesi con frequenti bâtonnage per mantenere le fecce nobili in sospensione e limitare 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.

## PREMI ANNATA 2018



### BERLINER WEIN TROPHY

Medaglia d'argento



### INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

Medaglia d'argento  
92 Punti



### DECANTER

Medaglia di bronzo