

RESILIENCE NERO D'AVOLA 2020



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.

DENOMINAZIONE: D.O.C. Sicilia

ANALISI ENO-SENSORIALE



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 spezie orientali; in lontananza si scorge una leggera essenza di vaniglia.



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.

COME DEGUSTARLO

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

CALICE CONSIGLIATO: Bordeaux Rosso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°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:

FORMATI: 75 cl, 1,5 L

CONFEZIONI: Cartoni da 6 bottiglie (verticale)

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: agricoltura sostenibile/integrata

VITIGNO UTILIZZATO: 100% Nero d'Avola

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: 3000-4000

RESA UVA Q.LI/HA: 70

EPOCA VENDEMMIA: Seconda metà di settembre

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

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% Vol.

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.

PREMI ANNATA 2018



MUNDUS VINI
Medaglia d'oro



BERLINER WEIN TROPHY
Medaglia d'oro



LUCA MARONI
95 Punti