Bollicine di pregio per Colomba Bianca: tradizione siciliana e apertura internazionale

scritto da Claudia Meo | 2 Luglio 2024



Colomba Bianca esprime e valorizza il lavoro di circa **2.500 viticultori** nell'area di Mazara del Vallo, in provincia di Trapani: un'estensione complessiva che raggiunge **6.900 ettari di vigneto con 6 impianti di vinificazione e affinamento**; una diversità e una ricchezza che rappresenta un vero e proprio continente a sé stante, dall'agro trapanese alla zona costiera di Mazara. Le caratteristiche pedoclimatiche vanno quindi da zone boscose a fiorenti campagne, fino alle distese sabbiose della costa, soggette ad asciutte e potenti sciroccate in estate.

Sono protagoniste di questo mosaico ben **32 varietà, tra autoctone e internazionali**, che danno vita a circa 40 etichette, che sono frutto del costante desiderio di novità e sperimentazione della cantina, e confermano la grande capacità del territorio di esprimere vini contemporanei.

Colomba Bianca ha intrapreso, tra le altre, la sfida della spumantizzazione con Metodo Classico, di cui è espressione la linea **595**, con un blanc de blanc a base Chardonnay e un rosè di Nero d'Avola.

La linea è stata recentemente arricchita con la *limited edition* "**595 100 mesi sui lieviti**", a base Chardonnay, presentata allo scorso Vinitaly, che esprime tutto il pregio di una lunga rifermentazione in bottiglia.



Filosofia

Per Colomba Bianca, il "595 100 Mesi" rappresenta molto più di un semplice vino; è l'incarnazione della qualità e della tradizione, è il desiderio di **valorizzare il percepito qualitativo dei vini di cooperazione**, di creare valore dal territorio sfidando preconcetti e difficoltà che ancora oggi sconta il binomio eccellenza-cooperazione; difficoltà che in Sicilia è, come in altri territori italiani, molto più

avvertita. Ogni bottiglia è quindi una dichiarazione di intenti, un viaggio lungo e paziente, che inizia nei vigneti a 595 metri sul mare e culmina con un affinamento di 100 mesi sui lieviti.

«Abbiamo scelto e vinificato i raccolti con cura – spiega **Dino Taschetta** presidente di Cantine Colomba Bianca – conservando uno storico importante, anno dopo anno, abbiamo vinto una sfida contro il tempo, **il riposo è la chiave del successo ed è racchiuso in una selezione eccezionale**».

Il "595 100 Mesi" da un lato riflette le pratiche tradizionali della viticoltura e della vinificazione siciliana, radicate in secoli di storia e cultura enologica; dall'altro, l'innovazione e la capacità di guardare al futuro; l'affinamento prolungato sui lieviti, per un periodo eccezionalmente lungo, è una scelta audace e innovativa che esprime orgoglio e passione.

Territorio

Il "595 100 Mesi" è un **"vino d'altura"** e deve il suo stesso nome all'altitudine a cui crescono le viti di Chardonnay, ossia a 595 metri sul livello del mare; quota che consente una perfetta maturazione delle uve, grazie alle fresche correnti d'aria che provengono dal mare e dalle montagne circostanti. L'appellativo"100 Mesi", poi, non è solo un riferimento temporale, ma una celebrazione del tempo stesso. **Per 100 mesi il vino riposa pazientemente sui lieviti**, in un silenzioso abbraccio che trasforma ogni bottiglia in un capolavoro di complessità e finezza. Questo lungo affinamento permette al vino di sviluppare aromi profondi e stratificati, note di frutta secca, miele e una delicatezza cremosa che solo il passare del tempo può donare. Ogni sorso racconta la storia di questi 100 mesi di attesa, un viaggio che esalta la maestria artigianale e la dedizione alla qualità assoluta.

Le vigne si trovano in zona collinare tra Vita e Salemi, con

condizioni ideali per la viticoltura: il suolo è prevalentemente calcareo-argilloso, con buona capacità drenante che favorisce una crescita equilibrata delle viti; il clima è tipicamente mediterraneo, con inverni miti ed estati calde ma ventilate, che assicurano una buona escursione termica tra giorno e notte, fondamentale per lo sviluppo degli aromi e dell'acidità nelle uve; l'esposizione est-ovest è ottimale e garantisce una maturazione uniforme del frutto.

Profilo sensoriale

Lo Chardonnay si è adattato perfettamente ai terreni siciliani, trovando nel terroir isolano una nuova casa dove esprimere tutto il suo potenziale. In questo angolo di Sicilia, con suoli calcarei e altitudine di 595 metri sul livello del mare, lo Chardonnay sviluppa un **profilo aromatico complesso**, dalle note floreali di gelsomino e zagara a quelle fruttate di agrumi, mela verde e pesca bianca, creando un bouquet aromatico ricco e variegato. L'acidità è ben bilanciata, una caratteristica essenziale per la produzione di spumanti di alta qualità. Questa acidità, unita alla mineralità dei suoli calcarei e all'influenza marina, conferisce al vino una struttura elegante e una freschezza che persiste al palato.

Il lungo affinamento sui lieviti regala complessità e profondità straordinarie. Le note fruttate e floreali si arricchiscono di aromi di frutta secca, crosta di pane e miele, ottenendo una **cremosità e una finezza che sono il marchio di un grande spumante.**

Abbinamenti, life style e mercati

"595" è l'etichetta ideale per chi ama uno stile di vita elegante e sofisticato. È perfetto per aperitivi chic, cene raffinate e celebrazioni speciali.

Per grado zuccherino – parliamo di un Brut con 6 g/l – trova

il suo perfetto connubio con menù ricercati, dall'antipasto al fine pasto: per **stile e ricercatezza**, è perfetto con ostriche, carpacci di pesce, primi a base di crostacei o frutti di mare; accompagna perfettamente i secondi di pesce, ma impreziosisce ed esalta anche carni bianche alle erbe aromatiche.

"595" si rivolge a una clientela globale esigente e amante dei vini di qualità. Il suo target principale sono gli appassionati di bollicine, i collezionisti, i clienti delle migliori enoteche, dei ristoranti di alta gamma e degli hotel di lusso; è destinato sia al consumo immediato che alla conservazione in cantina per eventi speciali: complessità e freschezza lo rendono infatti **adatto sia per essere bevuto giovane che dopo qualche anno di affinamento.**

È destinato sia al mercato nazionale che alla **esportazione verso mercati con una cultura enologica evoluta** come Stati Uniti, Giappone, Germania, e Regno Unito. Per intenditori di ogni Paese, si tratterà, in ogni caso, di **un'attesa di quasi 5 anni**. «Siamo diventati una delle più ricercate e raffinate cantine del Metodo Classico di nuova frontiera – spiega **Giuseppe Gambino**, direttore vendite e sviluppo commerciale di Cantine Colomba Bianca – siamo tra i **leader delle bollicine** con una produzione rilevante in termini di qualità e quantità, e con una rappresentanza commerciale che produce **350 mila bottiglie** per i mercati italiani e internazionali, il 20% supera i confini nazionali». Il lavoro silenzioso, condotto negli anni, sullo Chardonnay *made in Sicily* sta registrando interesse nei mercati esteri, Colomba Bianca ha coinvolto i **buyer d'Europa e degli USA** interessati alla scoperta dell'etichetta "595 100 Mesi" nell'incoming tra le cantine e le vigne di **Marsala (TP)** per l'esplorazione della filiera di produzione e dei processi di vinificazione che evolvono per generare **selezioni sempre più raffinate e riconoscibili**.