

# 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 **viticoltori** 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**.