Rosaline, il tramonto siciliano in bottiglia

scritto da Claudia Meo | 13 Maggio 2025



Rosaline è il nuovo rosato pétillant biologico firmato Colomba Bianca: un blend di Zibibbo e Pignatello che unisce freschezza e identità siciliana. Pensato per un pubblico giovane e attento allo stile, racconta un'esperienza sensoriale e culturale, tra estetica raffinata e paesaggi mediterranei. Un vino che è racconto del territorio in bottiglia.

Nel panorama cooperativo siciliano Colomba Bianca si distingue come uno degli attori principali di quel processo di transizione che ha portato la Sicilia da bacino di produzione di vino sfuso a terra di grandi vini identitari e di qualità lungo tutta la filiera. La cooperativa sta portando avanti una strategia chiara: creare valore per il territorio, puntando su tecnici e commerciali altamente qualificati e su una proposta capace di intercettare gusti e tendenze dei mercati nazionali

e internazionali.

Nelle parole del **presidente Dino Taschetta**, “la qualità è l’unica strada per dare futuro alla viticoltura siciliana e affrontare le sfide del presente, anche quelle geopolitiche, nei confronti delle quali possiamo dare soltanto una risposta: **fare grandi cose credendo nel nostro potenziale**”. Il valore aggiunto sta nella volontà di spostare l’attenzione “dal volume alla qualità, creando valore per la Sicilia”.

La forza di Colomba Bianca risiede nella sua capacità di leggere il mercato e proporre vini che siano, prima ancora che prodotti, delle vere e proprie narrazioni. Il **direttore Giuseppe Gambino** sottolinea come l’azienda abbia lavorato per “diversificare l’offerta, attingendo a un **grande contenitore di esperienze e tendenze**: la linea Lavì, dedicata agli spumanti charmat, che ha colto gli spunti dell’aperitivo moderno, fino ad arrivare al 595, Metodo Classico Riserva Centomesi, oltre a un’ampia gamma di vini fermi di successo”.

Per l’**enologo Mattia Filippi** la missione della cooperativa è anche e soprattutto culturale: “Colomba Bianca ha il merito di valorizzare le diversità del mosaico siciliano e di rappresentare ormai un pezzo fondamentale della cultura viticola regionale. Oggi **non serve un vino in più sul mercato, ma una storia in più da raccontare**”. Da questa idea nascono i nuovi progetti enologici di Colomba Bianca.

L’ultima creazione di Colomba Bianca è Rosaline, un **rosato Terre Siciliane IGT**, pétillant da agricoltura biologica che nasce in quota tra i 300 e i 400 metri sul mare, nella zona di Salemi. Un blend di **uve Zibibbo e Pignatello**, con 12° di alcol, che intende posizionarsi tra la freschezza stilistica e il racconto identitario.

Rosaline è pensato per un **pubblico giovane, nella fascia 18–30 anni**, attento al contenuto alcolico e alla piacevolezza immediata, in linea con le tendenze che si stanno manifestando

in USA e UK. Ma è anche “**un esercizio stilistico nel mezzo**”, sottolinea il presidente Taschetta: non un vino che nasce per imitare altri prodotti da aperitivo, ma una proposta con una personalità chiara, un grande ventaglio di abbinamenti e un’estetica molto curata, come mostra la bottiglia serigrafata che richiama la bellezza femminile e l’ispirazione del paesaggio romantico.

Il profilo sensoriale nel calice parla chiaro: un colore rosa chiaro, luminoso e brillante; un profumo fresco e fruttato, con sfumature floreali e un accenno agrumato; bollicine delicate e vivaci che esaltano la freschezza del calice. Un risultato ideale in tandem con piatti delicati di pesce, antipasti a base di formaggi freschi e in generale per accompagnare momenti speciali di convivialità e sofisticata leggerezza.

Rosaline, si propone come “un assaggio di tramonto sulle saline”, evocando un’immagine precisa: quella della luce del crepuscolo e la sensazione della brezza marina che accompagna la quiete di fine giornata; un vino che è esperienza, tanto nel calice quanto nell’immaginario, capace di unire estetica e identità territoriale in una bottiglia destinata a raccontare e far ricordare momenti autentici.

Punti chiave:

1. **Colomba Bianca punta su qualità e identità territoriale**: la cooperativa siciliana evolve verso il valore culturale e commerciale del territorio;
2. **Rosaline è il nuovo pétillant biologico pensato per i giovani**: un rosato fresco e leggero, con packaging curato e storytelling evocativo;
3. **Blend originale di Zibibbo e Pignatello in chiave moderna**: Rosaline esprime la versatilità dei vitigni

autoctoni, con una bollicina fine, perfetta per aperitivi, pasti sofisticati e leggeri e momenti di convivialità.