

Lavixology: la mixology secondo Colomba Bianca

scritto da Claudia Meo | 19 Luglio 2023



La Sicilia dà inizio ad una entusiasmante stagione estiva e il vino siciliano si prepara a interpretare il suo ruolo di grande protagonista del territorio, ispiratore di esperienze, filo conduttore di un pianeta enologico che continua a vivere un trend di grande ascesa e continua valorizzazione.

Colomba Bianca, tra le aziende più interessanti del contesto enologico siciliano, anima solidale e cooperativa guidata con lungimirante managerialità, decide quest'anno di affacciarsi nel trainante **segmento della mixology**, puntando sull'energia e sulla freschezza delle sue bollicine: **Lavì Grillo extra dry, Lavì Nerello Mascalese Blanc De Noir Brut, Lavì rosato Nero D'Avola extra dry, Lavì Chardonnay Brut Nature, Lavì Zibibbo Demi Sec; 5 spumanti diversi, 5 vitigni** che incorporano lo spirito del territorio e che si candidano per rappresentare la vitalità e il desiderio di condivisione propri del segmento più giovane del mercato.

“Ci definiamo una realtà in movimento”, afferma il **Presidente**

Dino Taschetta, “vicina al territorio e ai consumatori. Il nostro è un progetto che fonda le proprie radici saldamente nella tradizione, ma che guarda al futuro con un **grande desiderio di novità e di apertura verso le contaminazioni positive che oggi il vino ha la possibilità di intercettare**. La nostra grande dimensione produttiva e associativa non ci impedisce di interpretare al meglio i nostri tempi”.

Lavì identifica un luogo, a 600 metri sul mare, in piena Valle del Belice, che ha ricevuto in dote ottime condizioni pedoclimatiche; ma richiama in sé stesso anche il nome della vite, che nelle sue diverse espressioni varietali è alla base dei 5 omonimi spumanti Charmat.

Lavixology è l’ultimo progetto di Colomba Bianca che, grazie ad una partnership con il mondo del bartending, vede le sue **5 bollicine monovitigno dare vita ad altrettanti cocktail, ciascuno con la propria personalità e la propria immagine**. “Il progetto intende trasmettere in chiave nuova e accattivante **il legame con il territorio e la grande voglia di festa che la bollicina trasmette**. Gli ingredienti che entrano nella composizione dei cocktail sono quelli del territorio, facili da reperire, a disposizione di tutti, come accade per il **Sicily Blow**, vera esplosione di profumi e colori, a base di limoncello, succo d’arancia e Lavì Zibibbo”: a spiegarci il concept che Lavixology racchiude è **Marisa Leo, Responsabile Marketing e Comunicazione** dell’azienda, che ci illustra anche le iniziative che Colomba Bianca ha messo in cantiere per questa estate, per gustare queste 5 versatili bollicine vivendo a pieno l’allegria e la spensieratezza del cocktail.

“Nell’ambito di **Calici di stelle**, la manifestazione del Movimento Turismo del Vino, che quest’anno realizzeremo per la 3° volta, attrezzeremo un’area dedicata per degustare i nostri cocktail. La programmazione delle attività dedicate alla Lavixology prevede poi una serie di eventi, da qui fino al prossimo Vinitaly. Il nostro obiettivo è portare Lavixology fuori dai confini di Marsala e della Regione”.

La degustazione di ogni cocktail prevede l'utilizzo di sottobicchieri dedicati, sul retro dei quali è trascritta la ricetta del cocktail; **ogni cocktail ha una sua immagine, una sua grafica e una sua ambientazione.**

Il filo conduttore sarà l'immagine frizzante e smart del prodotto, e la sua capacità di catturare lo spirito di convivialità del segmento giovanile del mercato.

Già disponibili i video promozionali di **Fresh75, Bubble FLOWER, Pinch Rosè e Sicily Blow**: tre intriganti interpretazioni dell'arte della mixology [a marchio Colomba Bianca](#).







